Zsigmond Győző

NÉPI GOMBÁSZAT A SZÉKELYFÖLDÖN

Zsigmond Győző

NÉPI GOMBÁSZAT A SZÉKELYFÖLDÖN



PALLAS-AKADÉMIA KÖNYVKIADÓ
Csíkszereda, 2011

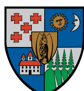
Cartea a apărut cu sprijinul
Administraţiei Fondului Cultural Naţional

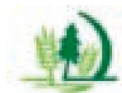


A könyv megjelenését támogatta:



Communitas Alapítvány


Hargita Megye Tanácsa


Hargita Megyei Agrárkamara

Lektorálták:
Pál-Fám Ferenc, Péntek János.

A képeket, rajzokat készítette:
Bagi István, Bakó Mihály, Bányai Éva, Hodobay Mária, Érdy Lea,
Kakas Zoltán, Krebsz János, Málnási András, Pál-Fám Ferenc,
Petrovits Győző, Roussel Bertrand, Téglás Zoltán,
ifj. Sántha Tibor, Sylvester Lajos, Szilvásy Edit,
ifj. Zoltán Sándor, Zsigmond László, Zsigmond Győző.

Összefoglaló angolra fordítása:
Pieldnerné Orosz Judit

Első kiadás, 2011

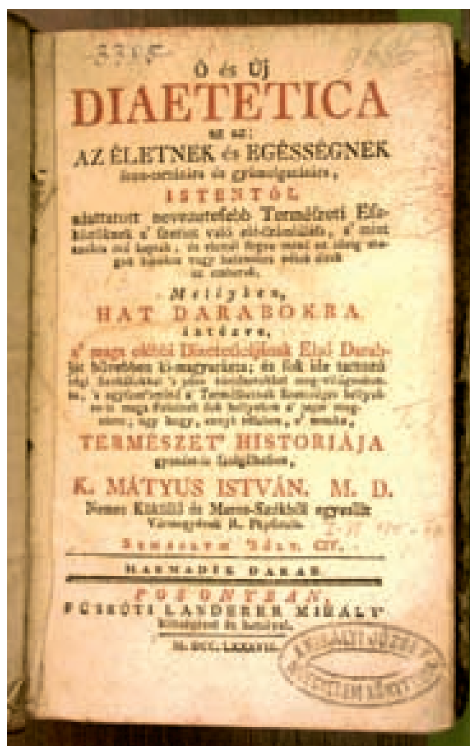
Tartalom

Bevezetés Székelyföld népi gombászatába

A kutatás előzményei

A gomba és a népi kultúra kapcsolatát vizsgálva sok érdekességet kell számba vennünk, kiváltképp, ha a vizsgált tájegység a Székelyföld.

A kutatástörténet szempontjából is fontos hely illeti meg e vidéket. Nemrég közölt e témában ifj. Sántha Tibor (2009), aki részletekbe menő könyvészetet ad meg az erdélyi etnomikológiát illetően is. Benkő József révén már XVIII. századi szakszerűen közölt népi gombaneveket is ismerünk innen (Benkő 1780, 1783). Az első, magyar nyelvű, nagyobb számú etnomikológiai közlést tartalmazó mű valószínűleg a székelyföldi orvos K. Mátyus István munkája, az *Ó és új diaetetica* (1787–93), amely a gombáknak főleg a gyógyászatban meg a táplálkozásban való felhasználását említi.


Ó és Új
DIAETETICA
AZ ÉLETNEK és EGÉSSÉGNEK
ISTENTŐL
Mellyben,
HAT DARABOKRA
TERMÉSZET' HISTORIÁJA
K. MÁTYUS ISTVÁN. M. D.
HARMADIK DARAB

Levéltári adatok és főképp a Czirákyféle összeírás a XIX. század első feléből a gomba itteni táplálék- és jövedelemkiegészítő szerepének jelentőségéről szólnak. Főleg a csíki falvakról szóló részek bővelkednek gombamegnevezésekben. László Kálmán a brassói és a sepsiszentgyörgyi piacon árusított gombákról írt mikológiai tanulmánya már etnomikológiainak is tekinthető, s háromszéki helységről szól az első magyar nyelvű, kifejezetten etnomikológiai írás, Sepsikőröspatak etnomikológiai felmérését, népi gombaismeretének bemutatását tartalmazza, utalva a kutatás kiterjesztésének, a tudományág megalapozásának szükségességére.[1] Jelzi ez a munka, hogy nem csupán annak a vizsgálata lenne fontos – a hallucinogén gombák és a gombák mitológiai hátterének, s ritkán a gyógyítás meg a táplálkozás néhány gombás vonatkozásának az elemzése – ami a nemzetközi szakirodalomban hangsúlyos –, hanem a népi kultúra, a kultúra egészében kéne kutatni a gombák (mindenekelőtt a nagygombák) szerepét, kitérve jelenlétükre a népköltészetben, a szokásokban,

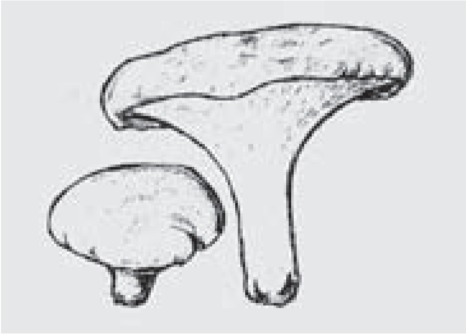
a népi mesterségekben, felhasználásuk sokféleségére és mindennek a társadalmi hátterére stb.[2]

Szerencsére alulírottnak még háromszéki társa is akadt az újféle etnomikológiai kutatások folytatásában. Sántha Tiborék alapos felmérést végeztek Gelence népi gombaismeretéről.[3] Kicsi Sándor Andrásnak, aki elsősorban nyelvészeti szempontú etnomikológiai munkáiban gyakran tér ki háromszéki vonatkozásokra is, szintén háromszéki (dálnoki) gyökerei vannak.[4] Persze mások is szolgáltak fontos adalékokkal, foglalkoztak érintőlegesen székelyföldi etnomikológiai vonatkozásokkal néprajzi, etnobotanikai munkákban (például Gazda Klára, Gub Jenő, Rab János, Pálfalvi Pál, Péntek János, Szabó T. Attila, Tarisznyás Márton).[5]

Sajátos és érdekes, különleges a székely néphagyományban

Terepmunkám a Bánságban végezve találkoztam először a népi gombászat székely jellegzetességeivel. Végvárra s Ótelekre menet is utazó helybeliekkel hozott össze eleinte a sors, kikre rá is kérdeztem, milyen gombákat ismernek, szeretnek. Szívesen válaszoltak mindahányszor, de szinte minden alkalommal félbe kellett szakítanom őket: – Maguk nem idevalók! – Mi bizony igen – mondták vagy nem, én azzal folytattam, hogy rájuk fogtam székelyföldi illetőségük, s ők nem is tagadtak, csak csodálkoztak, hogy hát én honnan tudom. Hát onnan tudtam, hogy magukkal vitték tudásukat, hiedelmeiket, neveiket, s próbáltam aztán kiszűrni adatközlőim közül legalább a nemrég betelepedetteket, több-kevesebb sikerrel. Olyan is történt, hogy az erdőben álltam szóba ugyancsak gombászó ismeretlennel, s rövid szóváltás után megleptem azzal, hogy megmondtam neki, Udvarhelyszékről került ide Sepsiszékre, mert ott szegfűgomba az, ami erre csirkeláb. Szóval lehet szó sajátosról, a gyakorlat is bizonyította. A továbbiakban rátérek annak részletezésére, hogy például milyen gombás érdekességei vannak a székely régiónak. Kezdjük egy világraszóló helyi különlegességgel, amely a gombászat és a néprajz szempontjából is kivételes jelentőséggel bír és egy likacsosgomba-féléhez kapcsolódik.

A mikológus ifjú Sántha Tibor próbálkozik először a gelencei *harapégtegomba* szakszerű meghatározásával, azonosításával, amelynek tudomásunk szerint csak Háromszéken van népi neve (az említetten kívül: *harapégő*, *harapégőgomba*, *harapégés, harapégésgomba*), nem ismert és nem fogyasztják máshol (sem a Kárpát-medencében, sem azon kívül). Ritka, hogy egy gombáról, amely ráadásul Háromszék több falujában közismertnek és közkedveltnek mondható, máshol semmilyen néven ne legyen ismert. Természetesen ez a Polyporus sp. még meg nem határozott fajra érvényes, ami pedig az elnevezést illeti, az mindenképp sajátosan és kimondottan e vidékre jellemző csupán. Előfordulhat – Siller Irén közlése –, hogy nem egészen új faj, csupán változata a *Polyporus meridionalé*nak, amelynek olaszországi előfordulásáról van adatunk.



Harapégés(gomba), Polyporus sp.
Málnási András rajza

Maga a név is háromszéki székely tájszó. A harap nem más, mint leégett cserjés, bokros terület, főleg erdőrész, tehetnénk hozzá. Termőhelyéről kapta tehát nevét a gomba, amelyről csak az utóbbi években derült ki, hogy bizony mikológusaink eddig nem ismerték, azonosítása folyamatban van. Mármint a gelencei *harapégte* gombáé, mert a *harapégés*, *harapégő* lehet, hogy csak erre is vonatkozott vagy csak az ízletes kucsmagombára Háromszék más falvaiban.

Nagyra tartották és tartják a harapégésgombát, annyira, hogy – talán – áldozatai lettek a gomba előcsalogatásáért gyújtott erdőtüzeknek, ezért is intézkedtek (és épp) Háromszéken már a XVII. században arról, hogy „…erdőkön harapot égetni szabad ne legyen…”[6] Ma is tiltják az erdőben, erdő közelében való égetést, s e tiltásoknak tudható be jórészt, hogy ma már kevésbé ismert maga a *harapégésgomba* is, mint volt régebb, például a XX. század első felében, amikor a vidéken szcép számmal voltak magánerdők és közbirtokosságiak, amelyekben a kisebb, biztonságos égetés gyakrabban előfordult.

A nagy változást a negyvenes évek, az államosítás jelentette. Attól kezdve csak kevés helyen és ritkán merték elősegíteni az emberek a *harapégésgomba* termését. A szájhagyomány szerint közvetlenül az államosítást követően volt a legtöbb *harapégésgomba*-termés Dálnokon, mert sok volt akkor a gyújtogatás: *ha már erdeink elvették, legalább harapégésgombánk legyen*, mondták.

Nagyon megszigorították az erdők felügyeletét, a tűzokozók büntetését. Jelenleg csupán Gelencén és Zágonban tudunk arról, hogy szedik a különleges, titokzatos finomságot.

A *harapégésgombát* ínyencségnek tartják mindenhol, ahol fogyasztják. Néphagyománybeli szerepének vizsgálatával külön tanulmányok foglalkoznak.[7] Előbb azonban annak a vázlatos áttekintése következik (főként saját terepmunkámra alapozva), hogy milyen más etnomikológiai érdekesség kapcsolható a Székelyföldhöz.

Harmatgomba néven Sepsikőröspatakról került elő az első adat egy viszonylag kevéssé ismert ehető gomba számon tartásáról: Melanoleuca subalpinaként azonosítottam a *harmatgombának* nevezett példányokat, még László Kálmán segítségével. E gomba ismert, kedvelt tápláléknak számít a magyar nyelvterület legkeletibb



Melanoleuca subalpina

székelyföldi részein, Gyergyóban is, ott *magyarajjá*nak (mogyoróaljának) hívják, és előfordulhat, hogy a *lasagomba* név is rá vonatkozik Csíkban, Gyimesben (azonosítása még nem történt meg biztosra, megnyugtatóan). Először gombakirálytól hallottam róla, de aztán mások, még gyermekek is bizonyították rá vonatkozó tudásukat. A magyarok – főleg a Székelyföldön, de például Beregben is – azt a személyt nevezik máskülönben *gombakirálynak,* aki valamely helységben kitűnik, mint jó gombaismerő, kiváló gombász. Amúgy a sepsikőröspataki és siménfalvi gombakirály is székely jellegzetességnek számít, ugyanis csupán ők cigány származásúak a számon tartott gombakirályok közül a magyar nyelvterületen, és ráadásul nők, mert a többség férfi. Nő gombakirállyal azért máshol is, például Kárpátalján és az Ipoly mentén is találkoztam.

A *szultángomba* elnevezés alig egy évtizede ismert csak a háromszéki Kommandón, úgy lett az, hogy alulírott és egyik gombásztársa ismertette, ajánlotta többek közt ezt a nevet is neki. Jelenleg a magyar nyelvterületen Gyergyóban, Csíkban, Gyimesben is számon tartják (az említett vidékek népe eszi, s *tinótorty*nak



Catathelasma imperiale



Szultángomba. Kép: Zágoni Imola

nevezi e fajt: az anyaországban védett Catathelasma imperialét).

A *cserepes gereben*t csak a Székelyföldön (Csík, Gyergyó, Gyimes) ismerik, használják, nem csupán ételbe teszik, de orvosságként is élnek vele a határvi-



Sarcodon imbricatus. Kép: Pál-Fám Ferenc

déken, Gyimesben, hol épp a betegség a névadó, amely esetében igénybe veszik szarvasmarhák kúrálásakor (a reszfugról – a tehén tőgyének megbetegedése – a *reszfuggomba* tehát). Más népi nevei valamilyen állathoz kapcsolják: *szarvasnyelv*, *szarvasgomba*, *marhanyelv*, *ökörnyelv*, *őznyelv*, *őzgomba*. Legrégebbről fennmaradt neve: *Tövisseshasugomba*.[8] Máshonnan csak egyetlen baranyai adatunk

van, amely csupán feltételesen, de összefüggésbe hozható ezzel a – főleg fűszernek való – hegyi gombával: lehetséges, hogy ő a baranyai Zengővárkonyban *marhaszájúnak* nevezett gomba.[9]

A *szívgomba*, a Corydalis cava, odvas keltike és a Corydalis solida, ujjas keltike – olyan virágos növény, amelyet egyértelműen gombának tartanak, noha tudják, hogy virágos növénynek a része. A magyar nyelvterületen elsősorban (szinte kizárólag) a moldvai magyarok körében s a Székelyföldön ismert. Itt megbecsült orvosság szívbántalmakra.[10]

A *tüskegomba* (Polyporus umbellatus) alig ismert – és nem csupán a magyar nyelvterületen – a nép körében,



Polyporus umbellatus

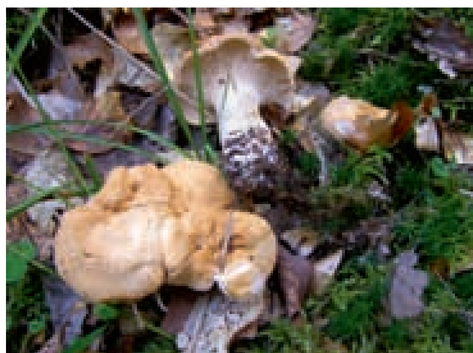
Háromszéken viszont Oltszem és Málnás árusított gombái között találkozhatunk vele nyáron: *püspökgombaként* kínálják. A magyar nyelvterületen még Palócföldön, Muraközben és Kárpátalján tartják számon.

A hungaricumnak, siculicumnak számító *toplászat*, a bükkfatapló és a nyírfatapló népi feldolgozása a Sóvidéken,



Korondon lett csupán külön népi mesterség, népművészeti ág, de a kiállítás, illetve annak anyaga, mely ezt bemutatja, Sepsiszentgyörgyön van (korondiak és alulírott révén) a Székely Nemzeti Múzeumban.[11]

A *sárga gereben* (Hydnum repandum) népi nevéről csak a Székelységből és az Őrségből (s közvetlen környékéről) van több adatunk. Háromszéken három néven



Hydnum repandum

is nevezik, Sepsikőröspatakon *farkasrókagomba*, Torján *szőrös róka*, s Étfalván, Gidófalván *csürkegomba, csirkegomba* a neve). Máshol a Székelységben csak kivételesen ismert, így Borszéken *őszi róka* a neve. Külön érdekesség, hogy két szomszédos faluban különböző a megítélése. Csak Étfalván s Gidófalván tartják ehetőnek, a szomszédos Sepsikőröspatakon már mérgezőnek, *bolondgombá*nak vélik.



Amanita regalis. Kép: Pál-Fám Ferenc

A piruló galóca (Amanita rubescens) talán sehol sem oly közkedvelt tájainkon, mint épp a Székelyföldön. Háromszéken a legismertebb tájegységeink közül, itt népi neve szinte mindenhol: *borsgomba*. Háromszék szomszédságában a barcasági Krizbán ugyancsak számon tartják: *péterpötű(gomba*) ott a neve. *Savanyúságot csinálok belőle, ha kicsike, tokánynak, prézlibe s tojássa, ha nagy. Volt úgy, mondom mejek péterpötűér. S egy Péter nevű falubéli szokta mondani nekem: – Ne menj, me a szára nálam van!* (JI). A brassói piacon László Kálmán *gyöngygomba* néven találkozott vele, de ez a név azóta sem került elő sem a környékről, sem máshonnan.

A keleti szomszéd Moldvában *piros pulinyica* a neve, a déli szomszéd Szászföldön ismert *szárgomba* elnevezése (Zernyest). Ismert még *pirosszárú* néven a Nyárád mentén és *gyurigombá*ként (Erdőszentgyörgy vidékén). A Székelyföldtől távolabb kevés helyen ismert. Az Őrségben például nem tudnak róla. A mokánysági Verespatakon *tulikán*nak nevezik, a Szilágyságban *darugombá*nak, a medvesalji Ajnácskőn pedig *szamócagombá*nak, Kárpátalján főképp *őzláb*nak, Muraközben *bagugombá*nak, a Dunántúlon Veszprémben s Baranyában *bagógomba*, *bagolygomba* neve ismeretes, Vas megyében *pirula*, Nyitra vidékén *bagógombá*nak, sehol sem oly népszerű és közkedvelt, mint Háromszéken.

Csak Háromszéken és Csíkban különbözteti meg népünk a *barna* és a *piros légygombá*t, amelyeket egyaránt használtak – inkább régen – légyölésre. A népi nevek valószínűleg két fajra vonatkoznak: az Amanita muscariára és az Amanita regalisra.

A nyírfa-szőrgomba és népi nevei csak a Székelyföldön ismeretesek, itt viszont Csíkban, Gyergyóban és Háromszéken is találkozhatunk számontartásával. Sepsikőröspatakon szedője megrendelésre szállította, étkezéshez igényelték.

Sehol máshol nem szokták azt mondani, hogy *csikkajoz*nak (miképp Sepsikő-



Calocybe gambosa



Polyporus squamosus



Redős papsapkagomba, Gyromitra esculenta

röspatakon), ha májusi pereszkét (*tavaszi csikkaj*t) szednek, és végképp nem, ha márványos pereszkét (Lepista panaeola). Ez utóbbi népi neve: *őszi csikkaj* és a kevéssé ismert gombák egyike, de azért – más néven – tudnak róla például Kalotaszegen is. A háromszéki magashegyi településen, Kommandón immár emberemlékezet óta, hogy szokás összeállni legényeknek, férfiaknak s többnyire csoportosan és nagy mennyiségben szedik a bükkösökből (élő és holt fáról egyaránt) a *piszpiric*et (pisztric, Polyporus squamosus), s főleg savanyúságnak teszik el.

Közkedvelt a faluban, s persze tudják, hogy jól meg kell főzni, s csak az a felhasználandó, amelyik még friss, fiatal, könnyen megy belé a kés. Gyakran a helyszínen (ahogy a kései laskagomba esetében is) rögtönöznek megfelelő eszközt a fáról való leverésére, ha magasan termett. Élezett karót készítenek, a fejsze nem hiányozhat, ha *piszpiricész*nek.

A *suskagomba, süveggomba, péterfaszú gomba* (Háromszék), *sapkagomba, kucsmagomba* (általános) nevek mind a gomba alakjára utalnak. Így Sepsikőröspatakon *suskáz*ni szoktak. Van azért olyan falu (például Kommandó), ahol a redős papsapkagombát is kucsmagombának, ehetőnek tartják, s annak ellenére, hogy a szakirodalom mérgezőnek tartja e fajt, nem tudunk általa itt okozott mérgezésről. Az egyik magyarázat valószínűleg az, hogy kis mennyiséget fogyasztanak belőle. Csak a Székelyföldön fordul elő, hogy népi névvel utaljanak, külön névvel az olykor ősszel megjelenő kucsmagombákra, papsapkákra, Borszéken, Gyergyóban nevezik *őszi trotytyos*nak őket.

A termőhelyre vonatkozik egyik sepsiszéki feltételezett elnevezése a kucsma-



Morchella esculenta. Kép: Pál-Fám Ferenc

gombának: a Háromszék-szerte egy Albatrellus-féle gombára használt *harapégésgomba* név. Tud róla a szakirodalom, hogy bizonyos kucsmagombák valóban kedvelik a valamikor felégetett, hamvas, *égetéses* helyeket.

A fehér csokros álpereszke (Lyophyllum connatum) és a redős (óriás, vörösbarna) papsapkagomba ehetőségének tudományos megítélése vitatott, viszont a Székelyföldön (például a háromszéki Kommandón, hol *fődi lasa* az említett pereszke és *fülgomba*, *suskagomba* a papsapkagomba – például a Gyromitra esculenta – neve) egyöntetűen jó, ehető gombáknak tartják őket azok, akik ismerik, s emberemlékezet óta nem tudnak mérgezéses esetről, pedig nem csupán frissen, de savanyúságnak eltéve szintén fogyasztják a *fődi lasá*t. *Fülgombá*ból viszont csak keveset esznek.

jó termésre szoktak következtetni.[12] A Nyárád mentéről előkerült *jézuskenyérgomba*, a Gyimesből pedig *Isten kosara* elnevezése is, Nagyenyed mellől pedig az *Isten pohárkája* név.

Biztos, megerősített adataink mindeddig csak Háromszékről vannak egy talán sehol máshol annyiféle néven nem nevezett gomba vadászatban való felhasználásáról *(finggomba*, *lófing, lópoc, lópocogó, lópocok, lópocor, lóporc, lóporcogó, lóposz, lóposzogó, lópurc, lótrotty, lúdorda, poszszantó, puffancs, purcigomba, tinótrotty, üszöge, vakító)*. A pöfeteget (Lycoperdon sp.) – valószínűleg főleg a már öregedő, magából port kibocsátó bimbós meg körtealakú pöfeteget (Lycoperdon perlatum, Lycoperdon pyriforme) – használták, használják vidékünkön a szél irányának a megállapítására.



Lyophyllum connatum

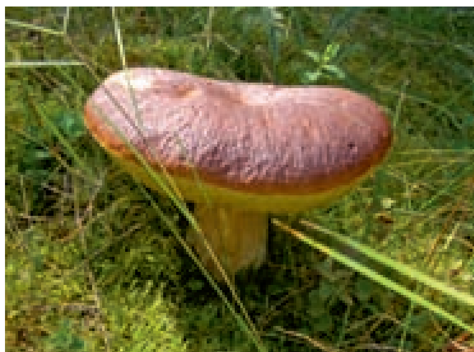


Calvatia utriformis

Istenke vékája, *véka* néven emlegetik Háromszéken (például Maksán) a szürkés pohárgombát (Cyathus olla), melyről kevés bár az adatunk, de azok a Kárpát-medence különböző részeiről valók, s mindegyikük arról tanúskodik, hogy termésjósló szerepet tulajdonítanak neki. Mintha kis magocskák lennének benne, úgy néz ki, s ha sok ilyen van, abból

A *sárga fagomba, sárga laska(gomba)* Háromszéken a sárga gévagomba (Laetiporus sulphureus) magyar népi nevei. Érdekességként említem meg, hogy a Kovászna megyei hídvégi románok – kik a magyaroknál kevésbé ismerik máskülönben a gombákat –: *burete unguresc* ‘magyar gomba’ néven emlegetik ezt a gombát.

A *medvegomba* (Háromszék, Csík) név leginkább Háromszéken elterjedt, általános, a gomba alakjára utal. Háromszék egyes falvaiban nagyon szedik és eszik (például Sepsikőröspatakon, Gelencén, Kommandón), de alig, inkább egyáltalán más falvaiban ugyanazon tájegységnek (például Albisban, Dálnokon). Egyediek, csak székelyföldiek a *medvesegg*, *medvetalp*, *mátégomba*, *örménygomba*, *németgomba* nevek is vargánya jelentésben, máshol szórványosan fordulnak elő és nyilvánvalóan székely hatásra (Moldva, Szászföld).



Boletus edulis

Több olyan gombafajra utalnak, sehol máshol elő nem forduló névvel a székely közösségekben, amelyeket nem vagy alig ismernek máshol a néphagyományban. Ilyen a lila pereszkére (Lepista nuda) utaló kék vagy lila árpaalj meg a tüskegombára (Polyporus umbellatus) utaló püspökgomba elnevezés például. A püspökgomba név még csak az Őrségből ismeretes, hol kucsmagombát jelöl.



Leccinum versipelle. Kép: Pál-Fám Ferenc

A Székelyföldön általánosnak mondható a színváltó gombáktól való óvakodás. A Dunántúlon, a Felföldön, Kárpátalján többnyire élnek néhány színváltó ehető gombával is.

A *fehér fenyőalja* név egyike azoknak, amelyek csak a Székelyföldön (Felcsíkon) jelölnek gombafajt. Ez esetben a rizikéről van szó (valószínű több fajáról is, elsősorban a lucfenyvesiről – Lactarius deterrimus – és az ízletesről – Lactarius deliciosus –. Hasonlóképp csak a Székelységben fordulnak elő például a következő népi gombanevek: *csokros szengyörgygomba*, *farkasróka*, *harangozógomba, tinótorty, trottyosgomba,* valamint sok már említett és még említetlen népi gombanév. A Székelyföldre jellemző az is, hogy – más elnevezésekhez hasonlóan – a gombák neve se marad ki az itt szokásos kicsinyítésből, becézésből. Az egyik példát a székelyekre amúgy jellemző egyik gombás humoros történetből idézhetjük: *medvegombacska*, hozzátéve azt, hogy olyan változatát is hallottam a történetnek, amelyben *medvecskét* emlegettek (Részletek következnek kötetünk kifejezetten a vargányákhoz kapcsolódó írásában).

A legtöbb gombás falucsúfoló valószínűleg szintén Székelyföldről került elő. Tulajdonképpen mindegyik inkább a falu lakóit csúfolja, nem magát a falut.

Tulajdonképpen ez már alig, vagy egyáltalán nem számít jelenleg csúfolásnak, és természetesen azzal függ össze, hogy a helybeliek foglalkozásai, foglalatosságai közül gyakran emelnek ki ebben a műfajban egyet, amelyet általában – ha nem is most – valóban gyakoroltak az ottaniak.

Egyetlen falucsúfolóról tudunk eddig, amely a gombafajra is utal: *faszkók*nak mondták régebb (lehet, hogy olykor ma is) a csíkszeredaiak a zsögödieket, akik csúcsidényben nemegyszer hoztak kucsmagombát a szeredai piacra (az említett szó a kucsmagomba helybeli népi elnevezése).



Cseh kucsmagomba kosárban

Az egyik kézdiszéki falu lakóiról kétféle mondás is fennmaradt: *Bélafalviak – gombások,* illetve: *gombások és salátások*. Tudunk egy Fekete-Körös menti falu esetében is arról, hogy az ottaniakat gombásoknak nevezték, a *nyégerfaji* (nyégerfalvi) *burécok*ról van szó, kik esetében a *burées* 'gomba' jelentésű román szót használják.

A legtöbb gombás találós kérdés a Székelyföldről került elő, Ráduly János kibédi gyűjtése kilenc gombásat és négy taplógombásat tartalmaz.[13] Jellegzetes tréfás találós kérdések ugyancsak előkerültek a Székelységből:

1.

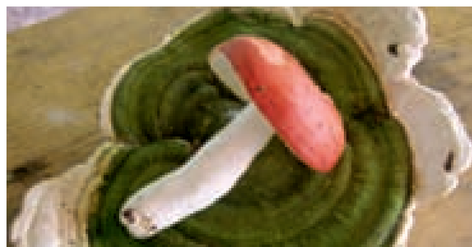
– *Miről lehet megismerni a bolondgombát ?*

– *Áll az erdő szélén és veri földhöz a kalapját...* (Sepsikőröspatak, 1992)

2.

– *Melyik gomba olyan, mint a fejérnép?*

– *A galambgomba pont olyan, mint a fehérnép. Általában mindenik jó és felhasználható. De vannak kivételek. Amelyik túlságosan cifra, azt ne vedd le. Amelyik rikító piros, s alulról is piroslik, azt sem ajánlatos leszedni. Amelyik túlságosan fiatalon szétterül, kiterül, azt se tépd le.* (Csíkszereda, 1994)

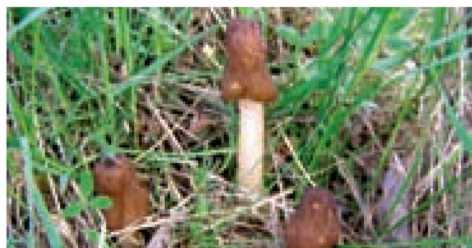


Szépségversenyre benevezett piros galambgomba taplón. Árkos, 2010. július

3.

– *A fejérnép melyik gombát szereti legjobban?*

– *A faszkót*. (Ez főleg Csíkban – ahol a kérdést lejegyeztem – a kucsmagomba neve.) *S bújj a valagomba*.



Sima kucsmagomba (Ptychoverpa digitaliformis) Sepsikőröspatakról



Közlekedési rendőr

Olyan tréfákat is sorolhatnánk, melyek találósnak is megfelelnek. Ízelítőnek íme egy:

– *Hogy gombászik a rendőr?*

– *Megkeres egy gombát, s azt addig üti-veri, amíg a társai is előjönnek…*

(Zabola, Orbaiszék, 1998)

Tudtommal egyetlen olyan tájegységünk a Székelyföld, ahol a „gomba" szónak 'rendőr' jelentése is van, mert ugyebár nagyon szaporák tájainkon, gombamód nő a számuk, annak ellenére, hogy általában kevesebb itt a dolguk vagy semmivel sem több, mint az ország más táján. A közlekedést irányítóknak külön név is jár, ők a *csiperkék*.

Kevés olyan tájegységünk van, ahol gomba kerül hímes tojásainkra. Alulírott birtokában kilenc ilyen van (az esztergomi B. Szendrő Csillának köszönhetően), nagyrészt gyimesiek, de van moldvai – székelyes csángók által készített is, pusztinai – közöttük. Tudomásom szerint őriznek, őriztek ilyen gombás húsvéti tojásokat a sepsiszentgyörgyi Székely Nemzeti Múzeumban és a gyergyószárhegyi Lázár-kastélyban.

Sehonnan nincs annyi adatunk gombával való festésre, mint épp a Székelyföldről. Nem csupán a tojást, de főleg a textíliákat, a bőrt szokták festeni, de más sajátos eset ugyancsak előfordul. A következő gombafajok ilyetén felhasználásáról van eddig tudomásunk: *almafagomba*,? (bőrfestés: Csík), *diófagomba*, Polyporus squamosus (bőrfestés: Csík, Kalotaszeg, festés: Székföld, Háromszék), *epörgomba*, ? (bőrfestés: Szeged és vidéke), *ganyégomba*, Coprinus comatus (festés feketére: Székföld, Háromszék), *légygomba*, Amanita muscaria (sajtfestéshez, Gyimes), *szilvafagomba*,? (bőrfestés: Csík), *tapló*, Fomes, Polyporus sp. (Kalotaszeg), *vadalma(fa)topló*, Phellinus igniarius (bőrfestés barnára: Sóvidék).

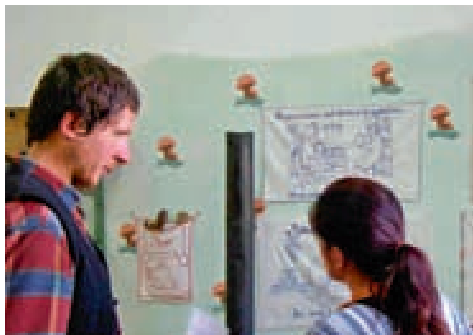
Nem eléggé kutatott még a gombás díszítő-motívumok szerepe, megléte a



Húsvéti tojások gombadíszítéssel



Falvédő a Székely Nemzeti Múzeumban



Gombás fal a Székely Nemzeti Múzeumban, 2008



Gombásbérc. Kép: Kakas Zoltán

magyar népi díszítőművészetben, ezért erről keveset mondhatunk. Hogy asztalterítőkön, falvédőkön, különféle bútordarabokon (főleg ládán, fogason) megvannak a Székelyföldön is, erről tudunk, de a tárgyi bizonyítékok összegyűjtése, tanulmányozása még a jövő feladata. Nemrég (2008 áprilisában) egy falvédő-kiállításon láthattunk több gombás mintát, sőt falat is így festve a sepsiszentgyörgyi Székely Nemzeti Múzeumban.

A nagyon kevés történeti jellegű népi gombanév-magyarázatok fő lelőhelye ugyancsak a Székelyföld: *németgomba*, *királyné(gomba)*. Előbbit a I. vagy a II. világháborúhoz kapcsolják, a másodikat pedig ahhoz, akinek a neve a nagy őzlábgombára utal Kárpátalján, *Erzsébet királyné*hoz, mert nagy és szép. Az említetten kívül még csak egy gombánk neve utal uralkodóra, a mezőtelegdiként (Bihar) lejegyzett *Mátyás király gombája* (korallgombaféle neve, Ramaria spp.).

Összesen 148 (98 különböző) gombás magyar helynevet tart számon alulírott a Kárpát-medencében. Közülük 17 (11 különböző) székelyföldi, s ezeknek túlnyomó része – 12 (9 különböző) – háromszéki. A 98 különböző elnevezés 145 tájrészt jelöl. Közülük 122 (79 különböző) kapcsolódik általában a gombához, 13 pedig bizonyos gombafajtákhoz (négyféle gomba nevéhez). A legtöbb helynevünk (11, 8 különböző név) egy – a Székelyföldön elő sem forduló – gombanévhez, a vargányához (Boletus edulis és B. reticulatus, ízletes és nyári vargánya) kapcsolódik (ennek más elnevezései ismertek itt: *medvegomba, hirib, németgomba, örménygomba, mátégomba* stb.), de kapcsolódnak helynevek a csiperkéhez is (Agaricus campestris, mezei csiperke), mégpedig négy (2 különböző



Gomba, Nemere-hegység.
Kép: Kakas Zoltán



Gomba, Bodoki-hegység.
Kép: Kakas Zoltán

név, 2 ejtésváltozat), s ezek például mind székelyföldiek (egy kivételével háromszékiek).

Külön szólnunk illik egy tudtunkkal csak a Székelyföldön előforduló népi gombanévről, helynévvel kapcsolatos névtípusról. Növénynév és földrajzi név általában úgy kapcsolódik egymáshoz, hogy a hely viseli a növény nevét.[14] Ugyanez a helyzet a gombák esetében. Tanúság erre a „gombás” helynevek lajstroma. Ahogy a növények esetében is, általában a gomba ad nevet a helynek (Csiperkés, Vargánya utca stb.). Van azonban gomba is, nem csupán növény (henye boroszlán, Daphne cneorum), amelynek a neve fordított szabály szerint alakult. A gomba viseli termőhelyének a nevét. A hely neve köznevesül, és *-i* képzővel vagy anélkül válik a gomba nevévé. Így lett a felcsíki Csíkszentmihályon egy még biztosra nem azonosított galambgombaféle (Russula) neve: *ködi-*, illetve *ködgomba*. *Köd*nek nevezik azt az erdőt, ahol ez a gombafaj terem. Elnevezői úgy tartják, hogy máshol nem lelhető fel a ködi gomba. Ez a vélekedés egyúttal sejteti, magyarázza a névadás indítékát.

Valószínűleg egyetlen más néprajzi tájunkon sem nevezik annyiféleképp a gomba részeit, mint a tágabb értelemben vett Székelyföldön (részei: Aranyosszék, Marosszék, Udvarhelyszék, Gyergyó, Csík, Háromszék, Erdővidék, Kászon, Gyimes).

Összegezésként megállapíthatjuk, hogy az itteni tájszóláshoz hasonlóan, az egyik leglényegesebb jellemzője a székelyföldi népi gombaismeretnek a sokszínűség, a változatosság, és több esetben fordul elő olyasmi megléte, mi máshol egyáltalán nincs meg. De olyan is van, hogy bizonyos gombáknak a Székelységben (tudtunkkal) nem fordult elő eddig népi neve, máshol viszont igen, bár elég kis számban és kevés helyen. Ilyenek a következők: májgomba (Fistulina hepatica), ágas tapló vagy bokrosgomba (Grifola frondosa), ízletes tőkegomba (Kuehneromyces mutabilis), petrezselyemgomba (Hericium coralloides és Hericium flagellum), rozsdasárga tölcsérgomba (Lepista inversa), kajsza lisztgomba (Clitopilus prunulus), valamint a szarvasgombák – Tuber spp., Elaphomyces spp., Terfezia spp. – valószínűleg a nyári és főleg a fehér kivételével).

Összesen körülbelül 130 fajnak van 400-on felüli népi neve, több esetben bi-



Májgomba



Gombaárus Oltszemen

zonytalan, kétséges az azonosítás, ezért a számok csak hozzávetőlegesek. Ezek közül a dombos-hegyes területtel, erdővel is rendelkező székelyföldi tájakon centrálisak a következik: 1. sárga rókagomba (Cantharellus cibarius); 2–3. fehértejű és zöldülőtejű keserűgomba (Lactarius piperatus, Lactarius pergamenus); 4–5. mezei csiperke (Agaricus campestris, A. bisporus); 6. nagy őzlábgomba (Macrolepiota procera); 7. kékhátú galambgomba (Russula cyanoxantha); 8. varashátú galambgomba (Russula virescens); 9–10. ízletes és nyári vargánya(Boletus edulis és B. reticulatus); 11. mezei szegfűgomba (Marasmius oreades); 12–15. pöfeteg (Langermannia gigantea, Calvatia utriformis, Bovista plumbea, Lycoperdon perlatum); 16. tapló (Fomes fomentarius stb.).

A perifériálisak, kevésbé ismertek, de fontosabbak közé tartoznak például: 1–2. kucsmagomba (Ptychoverpa bohemica, Morchella elata stb.); 3. kései laskagomba (Pleurotus ostreatus); 4. kenyérgomba (Lactarius volemus); 5. gyűrűs tuskógomba (Armillaria mellea); 6–7. sárga és rózsaságú korallgomba (Ramaria flava és R. botrytis); 8. nagy őzláb (Macrolepiota rhacodes); 9. májusi pereszke (Calocybe gambosa); 10. tövisaljagomba (Entoloma clypeatum); 11. kései laskagomba (Pleurotus ostreatus); 12. sárga gévagomba (Laetiporus sulphureus); 13–15. tintagombák (Coprinus atramentarius, C. comatus); 16–17. erdei és lomberdei csiperke (Agaricus silvaticus, A. haemorrhoidarius). Az előbbiek közül főleg az elsőkként említettek a székelységen belül is centrálisnak számítanak egyes vidékeken, a tájegység több helységében.

Egyféle összegezésként megadom a továbbiakban, hogy melyek a gombák funkciói, jelentései általában, illetve a magyarságnál. A magyar néphagyományban is (múltban, jelenben) meglévők közül kiemeltem (dőlttel) azokat (tizenötöt), amelyek a Székelyföldön (valamiképp legalábbis) ugyancsak érvényesülnek.

1. *étel (fűszer; ínyencség stb.);*
2. *méreg: ember, illetve állat számára*[15]*;*
3. *áru (pénzforrás);*
4. *nyersanyag (festék*[16]*) dísz- meg használati tárgyak,* ékszerek, *tűzgyújtó valamint játék készítéséhez*;
5. *(tej)oltószer*[17]*;*
6. *díszítőmotívum*[18]*;*
7. *jelkép: a férfi nemiséget idéző (ikonikus jelként),* a halhatatlanságé, *a termékenységé, szaporaságé*[19] a lélekéé[20]stb.;
8. *gyógyszer;*
9. *időjárásjelző;*
10. *tisztító, fertőtlenítő, rovarirtó;*
11. *füstölés (méhek és szúnyogok füstölése);*
12. *hallucinogén, kábító, bódító szer*[21]*;*

13. illatosító[22];
14. halászok árvízjelzője (meggyújtott taplót használnak e célra a Duna mentén, például a Tolna megyei Decsen[23];
15. kenőanyag[24];
16. táblatörlő (Moldva, Bahána, valamint Göcsej[25]);
17. *állatriasztó*ként, a vad (medve, farkas) elűzésére használták – jószágőrzés közben – a hosszú rúdra kötött, meggyújtott taplót (A gyimesi Fehérmezőn például.)[26];
18. időzítőként robbantáshoz bükkfataplót is használtak (aranybányában Verespatakon);
19. *irányjelző (Székelyföld)[27];*
20. trágya (a föld, a talaj feljavítására, Moldva, Klézse);
21. tömítés (hajópadlóé[28], pajzsé[29]);
22. talizmán[30];
23. szellem(ek) befolyásolása[31];
24. magyarázata (oka, eredete) természeti jelenségeknek[32];
25. *aphrodisiacum[33];*
26. egyféle istenség, varázserejű lény[34];
27. fogamzásgátló (ekként éltek vele például Moldvában).

Megjegyzem, hogy a 15. és a 25. funkció jelenlegi érvényesüléséről nincs adatunk. Tréfásan mondják a férfiasságot segítőnek például a bükkfataplót Korondon.

Kevés olyan magyar néprajzi táj van, melyről oly sok minden mondható el etnomikológiai vonatkozásban, mint éppen a Székelységről, s világszerte is párját ritkítja az olyan jelenség (etnomikológiai adat), mint a harapégésgomba vagy a toplászat, amelyekről (és másokról is) bővebben is szólunk ebben a kötetben.

Jegyzetek

[1] Zsigmond 1994-5.
[2] Zsigmond 2009a.
[3] Sántha 2003.
[4] Kicsi 1998, 2005, 2009 stb.
[5] Lásd még: Irodalom.
[6] TESZ II.: 56, és Tagányi 1896: I. 617.
[7] Sántha 2002, Zsigmond 2004, 2009a.
[8] Benkő 1780: 84.
[9] Nyilassy 1951a.
[10] Zsigmond 2005.
[11] Zsigmond 2006a.
[12] Zsigmond 2006b.
[13] Ráduly 1990: 107–108, 236.
[14] L. Péntek 1997. 429–430.
[15] Lásd a vadászatban való felhasználásáról Újfalvi 1982: 233.
[16] Jaccottet 1973: 21–22, Pálfalvi Pál közléséből (2000) szereztem tudomást arról, hogy a Gyimesben a légyölő galócát használják a sajt sárgítására.
[17] Gunda 1979: 291., Gunda 1966: 34–35.
[18] Lásd még Sinkó 1980: 11 stb.
[19] Toporov 1988: 82.
[20] Chevalier-Gheerbrant 1991: 205.
[21] Toporov 1988: 82–83; Wasson 1986.
[22] Jaccottet 1973: 22.
[23] Andrásfalvy 1975: 209.
[24] Dömötör 1952a: 4.
[25] Lásd Gunda 1990:178.
[26] Gunda 1989: 59.
[27] *Mi vadászok, gyakran a pöfeteg porából állapítjuk meg a szél irányát.* (Sepsiszentgyörgy)
[28] Csaplovics 1829: 107, Radványi 1912.
[29] Thoen 1982: 310.

[30] Az amerikai indiánok egyik törzsénél olyan talizmánként tartanak számon bizonyos fagombát, mely szerencsét hoz a játékban (Lévi-Strauss 1973: 276).

[31] Lásd például: Lévi-Strauss 1973: 277.

[32] Egy példa: a visszhang okának, eredetének egy gombát látnak a szkuamis indiánok. Lásd Lévi-Strauss 1973: 276.

[33] Hollós 1911: 120, 177., K. Mátyus 1797: II. 484., Brillat-Savarin 1845: 99.

[34] Toporov 1988.I.: 82.

A gomba a kárpát-medencei magyar népszokásokban

A gomba a magyar népszokásokban betöltött szerepe szorosan összefügg a neki tulajdonított jelentésekkel, funkciókkal, a vizsgált közösség vallásával, hiedelmeivel, társadalmi berendezkedésével, életkörülményeivel. A jelzett összefüggések taglalására a szokáscsoportok tárgyalása során térek majd ki. A csoportosítás – noha átfedéseket tartalmaz és a valóságban meg nem lévő elkülönítéseket úgyszintén, azért – segít eligazodni világunk gombás vonatkozásainak számbavételében.

Természeti, gazdasági, társadalmi körülmények és gombaismeret a magyarságnál

A magyar nyelvterület egészének néprajzi tájegységeit sorra véve végeztem terepmunkám 1980 és 2009 között, saját kérdőívet is használva.[1] Mérsékelt égövi területen tehát, rendkívül változatos felszíni formájú tájakon. Többnyire mikofil vagy közömbös, de helyenként mikofób magatartással is találkoztam. Általánosságban közepesnek, jó közepesnek mondható adatközlőim gombaismerete. Alföldi tájakon átlagban 4–8, domb- és hegyvidékieken pedig 20–30 gombafajt ismertek. A gombakirályok (egy-egy helység gombász specialistái) természetesen ennek akár több mint kétszereséről is tudtak.

A gombaszedés a múlt században, a Ceauşescu-féle kommunista diktatúra idején élte virágkorát Erdélyben, Romániában, ahol a megélhetési nehézségek miatt még a mikofób szászok is ráfanyalódtak erre a szegények s politikailag megbízhatatlanok számára is hozzáférhető élelemre. Azóta is tart Romániában ez az időszak, amelyet nem a kis ideig tartó gazdasági fellendülések, de a tartós nyomor, a nincstelenség határoz meg. A nyugati jóléti társadalmak is jótékonyan hatottak a Kárpát-medence magyarságának gombakultúrájára, de ami a gazdagabb kortársaknál hobbi, itt ritkán az, vagy csak az.

Vallás, hiedelmek és a gomba a magyarságnál

A kereszténység felvétele előtt a magyarság több sámán hitű néphez hasonlóan valószínű élt a légyölő galócával (Amanita muscaria) mint az égiekkel való kapcsolatteremtés eszközével. Tehát nálunk magyaroknál – ha közvetetten is – bizonyos vonatkozásban szintén kapcsolható az istenség fogalomköréhez a gomba.[2] Valamikor táltosaink valószínűleg jóslás, gyógyítás, az égiekkel való kapcsolatteremtés érdekében éltek légyölő galócával. A jóslás szokásának gyakorlása olykor ma is gomba igénybevételével történik. A szürke pohárgombát a magyar nyelvterület egész különböző részeiben egyaránt használják a várható termés kikövetkeztetésére.

Már első keresztény remetéink, szerzeteseink, az élő elpusztításától, a húsevéstől óvakodó különféle hitű magyarjaink egyik fontos eledele lehetett a gomba, melyet nem termesztettek, mégis termett; hihették: a gondviselés nyilvánvaló jeleként. Isten ajándéka tehát a gomba, mondják



Szent Kozma és Szent Damján



Így keletkezett a gomba. Reich Károly rajza

régóta: nem vetik, mégis terem. Van ahol, arról is szól a néphagyomány, hogy ki veti. (Szent) Péter veti a gombát, mondják például a Zempléni-hegységben.

Az Isten adta a gombákat, mondják ezt ma is többfelé, *nem tudni miből lettek*. *Jó, hogy vannak*, bár nem kis munka begyűjteni, értékesíteni őket. A gombászóknak is van védőszentjük: Szent Kozma és Szent Damján (mogyoróskai – Zemplén-hegyvidéki – magyarázat szerint a gombaszedőket védték a mérgező gombáktól),[3] tehát ez az ősi foglalatosság a kereszténység megbecsülését is messzemenően kivívta. Moldvában mikor mondókákra kérdeztem rá, melyeket gombászáskor mondanak, hogy minél nagyobb legyen a zsákmány, nem a szokásos „Apád, anyád ide jöjjön!" volt a válasz. Ha hajnalban gombásznak, akkor a hajnali, ha később, akkor *a regveli imádságot* mondják el, hogy legyen szerencséjük, segítse meg őket az Isten. A magyar néphit a gomba keletkezését többnyire Krisztus és

Szent Péter földi vándorútjával hozza kapcsolatba. Az útközben kéregető vándorok élelmet (túrót, lángost, cseresznyét, libacombot, kenyeret, galuskát) kapnak. Jézus arra kéri Pétert, hogy várjon még, egyelőre ne egyék. Péter csak nem tudja megállni, s beleharap a koldult elemózsiába. Jézus épp ekkor szól hozzá, és, hogy válaszolni tudjon, Péternek ki kell köpnie a szájába vett falatot. A kiköpött darabkákból lett eszerint a gomba, az ennivaló így – a Jóistennek köszönhetően – nem ment kárba.[4]

Naptári ünnepek és gombák, jeles napokra utalás gombanevekben

Január 1.

Újévi szokásként csak a Barcaságban, szász hatásra fordult elő, hogy légyölő galócát ábrázoló rajzzal, képpel kívántak boldog új évet. A gombaételek közül főleg a gombaleves számít az ünnep tartozékának a magyar nyelvterületen (például Palócföldön, Kárpátalján), újévkor is szokták készíteni.



Gombakolbász és gombás gyertya évbúcsúztatón. Kép: Sylvester Lajos

Gombás jóslatok is ismertek a magyar szájhagyományban, mindenekelőtt az új évvel kapcsolatosak ezek. A Felvidéken jegyezte le a következőket Szendrey Zsigmond: sok gomba, szűk termés (Kassa), sok a vargánya, nagy hó lesz (Kapuvár, Győr-Sopron m.).

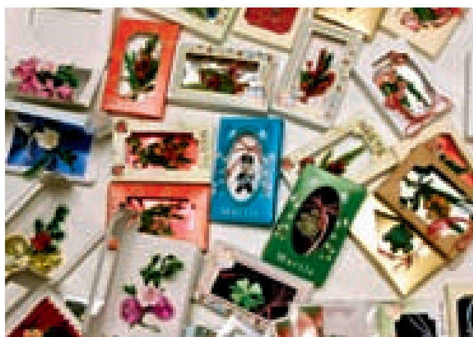
Március 1.

Ma – a 2000-es évek elején – mindenekelőtt az apró kis kézműves, háziipari termékre vonatkozik márciuska szavunk. A Balkán-félszigeten nem csupán a románok, de a bolgárok is ajándékozzák (főleg a fiúk, férfiak a lányoknak, asszonyoknak) március elsején, a hagyományos mezőgazdasági év első napján, a tavasz egyik ünnepén.



Márciuskák festetlen bükkfa- és nyírfataplóból.

A magyarság általában nem vette át a szokást, noha vegyesen lakott vidékeken előfordul, hogy magyar is visel (kap és ad) márciuskát, tükröződik ebben a másik tisztelete, megbecsülése. Nem lényegtelen, hogy a maguk módján a magyarok is hozzájárultak, hozzájárulnak a Baba



Árusításra előkészített marcisorok Korondon

Dochiához is kapcsolt ünnep kellékeinek az előteremtéséhez. Igaz, számukra ez mindenekelőtt kereseti lehetőség. Régóta készítenek elsősorban Korondon márciuskákat.

A toplászok a márciuskák előállításához szinte csak nyírfataplót *(Piptoporus betulinus)* használnak, az általuk leggyakrabban használt bükkfataplónak (*Fomes fomentarius*) a márciuska-készítésben alig van szerepe, csak kivételesen élnek vele, például megrendelésre.

Farsang

A karácsonyon és a böjtön kívül a farsang a másik szokás, amely alkalmával a gomba is szerepelhet. Ezt valószínűsíti a következő őrségi adatunk: *Farsangba szoktak felöltözni gombának, leginkább pöttyösnek*. (HSTK, Szalafő)

Böjt

Főleg a húsvét és karácsony előtti s nagypénteki meg adventi böjt szokásos eledele egyes vidékeken a gomba, a gombás étel. A Nyitra környéki falvakban viszont a bablevesbe száraz szilvát és gombát is tettek karácsonykor. Lédecen gombalevest készítettek meg mákos pupácskát.[5] Baranyában, Pécsváralján jegyezték le a következőket: „*...régen hétfőn volt a hústalan nap, akkor vittük Pécsre a gombát és igen sikerünk volt vele*”.[6] Medvesalján elmaradhatatlan böjtkor, de főleg karácsony böjtjén a *szepés káposzta*.[7]

Szent György napja (április 24.)

Egy sepsiszéki történetben a kincskeresés a gombászással és az e napon kivételes jelentőséggel bíró kígyóval kapcsolódik össze.[8] Máskülönben több gombát is szentgyörgygombának neveznek (így a kucsmagombát és a májusi pereszkét, mert ekkortájt terem, ekkor szokás szedni).

Az említett székelyföldi hiedelemmonda szerint a Szent György-napkor hétévenként szokásos kígyókirály-választáson a szerencsét a hozzáértés, az ügyesség, a bölcsesség juttathatja a kígyó fején lévő aranyhoz.

Boszorkányszombat talán nyolc is van (február 1., március 21., április 30., június 21., augusztus 1., szeptember 21.október 31. vagy november 1., december 21.).[9]

További kutatások szükségeltetnek ahhoz, hogy megállapíthassuk, magyar sajátosságnak tekinthető-e, s mennyiben függ össze a samanizmussal az az elképzelés, amelyre egy szegedi boszorkányperben történik utalás: a boszorkányok táncának helyén csak piros gombák teremnek, semmi más.[10] A boszorkánytánc idejét általában boszorkányszombatra teszik.

A magyar néphagyomány, a magyar boszorkányhit szintén számol a boszorkánykörrel, boszorkánygyűrűvel.



Tündérek tánca a gombánál, a „tündérhalom” mellett. Angol fametszet

Algyőn (Szegedhez csatolt település) gyűjtött adat szerint a boszorkányok telihold idején, éjfélkor tartott találkozójuk helyén, ott, ahol körben táncolnak, másnapra kör alakban kinő a gomba.[11]

Részlet egy háromszéki boszorkányperből:

„...Izsák Boldizsárné azt feleli, azaz vallja: ennek előtte egy néhány esztendőkkel a zágoni Cserében gombáért akarván menni, a Cserében találkoztam Sándor Mihálynéval, mostani fogságban levővel, ki karját megfogván kijjebb vezette. Hát egy dudás és egy hegedűs vagyon ott. Volt legalább száz boszorkány asszony, kik táncoltatnak. Őt is táncba vitték. Egész estvéig táncoltatták annyira, hogy alig mehetett haza esze nélkül. (...)”[12]

A következőt vallja egy szegedi boszorkányper tanúja 1728-ban: „Ahol táncolnak, sehol fű nem nől, hanem csak vörös gomba, azzal is élnek.”[13]

Gyimesközéploki adatközlőtől (AE) hallottam a következőt:

Szépasszonyok, boszorkányok táncolnak, a fű elégett, ott lesz őszi pitric, kerítésbe.

Húsvét

Nálunk nem szokás, mint a lengyeleknél például a húsvétkor gombás leves készítése,[14] de Gyimesben s Moldvában is találkozhatunk gombás mintájú hímes tojásokkal (mintegy tízfélével), ezek többféle gombát is mintáznak (kucsmagombát, légyölő galócát például), kétségtelen, hogy a gomba megbecsültségét jelzik a vidéken.

Pünkösd

Gombanevek utalnak ezen ünnepünkre: *pünkösdi tinóri* (Kárpátalja, Máramaros, Técső, Visk),

pünkösdi vargánya (Muravidék).

Péter és Pál napja (június 29.)

Van ahol, arról is szól a néphagyomány, hogy mely naptól kezdve igazán érdemes gombászni. (Szent) *Péter veti a gombát*, mondják például a Zempléni-hegységben.

Legismertebb és legelterjedtebb eredetmagyarázó mondája a gombának épp Szent Péterhez kapcsolódik, pontosabban Krisztus és az ő földi vándorlásához.

A Péter, Jancsi nevek a magyar nyelvterület nagy részén a hím nemi szervre is utalhatnak. Eufémizmusként hat a székelyes csángóknál (Bahána) előforduló *szentpéteri gomba* neve. Valószínűleg a szomszédos Gorzafalván használt *péterkegomb*a változataként, szentesítéseként.

Anna-nap (július 26.)

A magyar nyelvterületen egyetlen gombát, a „bolondgomba” légyölő galócát sem használják hallucinogénként, révület, bódultság előidézésére, legalábbis hagyományt követve nem. A kivételről

2003-ban szereztem tudomást. Erdélyben (elsősorban) a Szent Anna-tó mellett éltek a légyölő galócával úgy, mintha kábítószerrel tették volna, mégpedig egy nem hagyományos, nem népi, hanem kivételes, művészeti és tömegjellegű megnyilvánulás alkalmával, az ún. performance gyakorlása idején. Hasonlóképp élnek ezek a tudtunkkal nem nagy számot képviselő légyölő galócát fogyasztók a gombával, mintha kábítószerrel tennék. Élvezetet, önkívületi állapotot kerestek, s talán találtak is valami ilyesmit, mégpedig anélkül – a légyölő galóca esetében –, hogy függőekké váltak volna.[15]

Szent Mihály napja (szeptember 29.)

Több gombanév is utal arra, hogy mit volt szokás ekkor, illetve e napot követően szedni. Ezek mind a gyűrűs tuskógomba (Armillaria mellea) népi nevei: *mihálygomba* (Felső-Szigetköz,[16] *mihálkagomba* (Ipoly mente), *mihálykagomba* (Háromszék, Zoborvidék), *szemmihálgomba*, (Felső-Szigetköz (Kovács 1987: 39), *szentmihálygomba, szemmihálygomba* (Zempléni-hegység, Kőszeg vidéke).

Szent Kozma és Damján napja (szeptember 26.)

A gombászóknak is van védőszentjük: Szent Kozma és Szent Damján (mogyoróskai – Zemplén-hegyvidéki – magyarázat szerint a gombaszedőket védték a mérgező gombáktól),[17] tehát ez az ősi foglalatosság a kereszténység megbecsülését is messzemenően kivívta.

Szent Márton napja (november 11.)

Kapcsolódik Márton naphoz a *ludaskása* készítése. Ez az étel gombát is tartalmaz. Hozzávalók (4–6 személyre) 60 dkg liba- vagy kacsaaprólék. 20 dkg sárgarépa, 15 dkg fehérrépa, 15 dkg gomba, 10 dkg zeller, 2 kis fej vöröshagyma, petrezselyem, zellerzöld, bors, só, 50 dkg rizs. A laktató étek elkészítését részletezi például a Szabó Kerttechnika 2006-ban megjelent egyik száma.[18]

Advent

Taplógomba felhasználásával készül koszorú például Aranyosszéken, a Mezőségen.



Taplógombás adventi dísz,
Aranyosgyéres, 2008

Karácsony (december 25.)

A gombaleves elsősorban a karácsony, a szenteste és olykor a böjt velejárója, valószínűsíthető a szláv hatás. Évszázadok során a jobbágyok (majd zsellérek,



Gombás karácsonyi mézeskalács.
Kép: Téglás Zoltán

szolgák) gombával is tartoztak megadni jussát uruknak. Ezt például a munkácsi uradalom XVII. századi összeírásából is tudjuk.[19] Legtöbbször szárított kucsmagombából – például Gyergyóremetén két singnyit – épp karácsonykor szoktak ajándékozni a földesúrnak, aki ezt az ajándékot általában busásan meg is hálálta.[20] Újabb adataink is vannak arra, hogy például a kárpátaljai magyarok szentestén gombás káposztalevest szoktak enni.[21]

A hétköznapok szokásai és gomba, gombászás

A gyermekek, unokák hazalátogatása mintegy fél évszázada esemény- sőt ünnepszámba megy falun. Történhet ez hétköznap is, például vakáció, szabadság idején, de leggyakoribb hétvégeken. S ilyenkor elég gyakran kerül gomba az asztalra, ünnepinek számító, de legalábbis sajátságos, hazai ízeket jelentő és jelképező ételként.

Régóta szokás a baksis, borravaló adása, illetve a különböző alkalmakkor való ajándékozás. Több esetben tudunk róla, hogy gombát adnak ajándékba s nem pénzt, italt például (olykor a felsoroltak mellett adják). Orvosnak, szerelőnek, ritkán látott jó barátnak, kedves vendégnek, szomszédnak sokfelé jár egy kis gomba attól, aki szokott gombászni. Hagyománya van annak, hogy bizonyos gombafélékkel tartozott kedveskedni jobbágy, illetve szolga az urának, bizonyára nem csupán karácsonykor (erre régi levéltári adataink is vannak), de akkor is, mikor jó gombaszezon köszönt be (főleg vargányával, rókagombával, kucsmagombával a magyarság esetében).

Az ajándék gombáért rég szokás faluhelyen más élelmet, ruhaneműt adni viszonzásként, illetve lehetőséget jelent a



Gombaárusok Előpatakon

gombaáru szükséges dolgok beszerzésére pénz nélkül, cserébe.

A piaci, vásári gombaárusítás ugyancsak régóta fontos jövedelem-kiegészítési lehetőség a magyar hagyományos társadalomban is. Nem véletlen, hogy gombaárusok kikiáltásából közmondás is kialakult: *Minden gomba jó gomba, csak az ember goromba*.[22]

Munkához, mesterséghez kapcsolódó szokások és gombák

Dolgozni szokás is, szükséglet is. Részben már az előző fejezetben tárgyaltak is kapcsolódtak bizonyos munkákhoz, munkálatokhoz, a továbbiakban a kifejezetten munkához kapcsolódó gombás szokásokat kívánom említeni. Kiemelten magát a gombászást, amelyet, noha több helyen lenéznek, szegények foglalkozásának tekintenek, máskor meg úri hóbortnak éppenséggel, de eléggé általános munkának, nem ritkán nehéz munkának való elismerését. Jellegével függ össze, hogy noha a magyarságnál elsősorban nyáron űzik, azért azt tartják, hogy – a moldvai magyarokat idézve mindenekelőtt – akkor kell gombászni menni, *mikor gombászóüdő van*. Természetes, hogy hiába indul valaki kucsmagombáért nyáron, vagy egyáltalán gombáért szárazság idején.



Szénégetés Zalánpatak mellett

Szénen sütni a gombát a magyar nyelvterület több részén is szokásos, de különösképp egy bizonyos mesterség gyakorlásával szokott együtt járni, a szénégetésről van szó. Például Vármezőn beszéltek erről nekem ottani szénégetők. Nem részletezem a konyhai munka, a sütés-főzés, valamint a táplálkozási szokások gombás vonatkozásait, fontosságát viszont jelezni kívánom.[23]

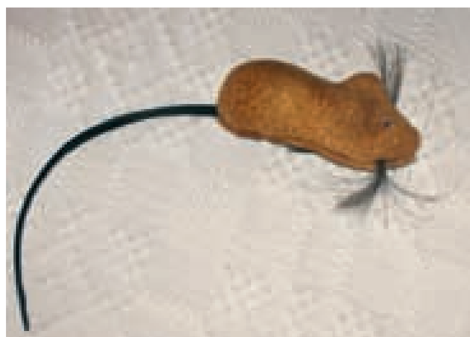
A gyógyítás elsősorban orvosi munka, viszont hagyományosan sokan mások is végzik. A gombás gyógyítási módokat, medikusi eljárásokat nem részletezem ezúttal.[24] Kiemelek néhányat azok közül, amelyek végrehajtása leginkább szokásosnak tekinthető. Ilyen a kórokozó legyek elleni küzdelem (a középkorból is vannak adataink légyölő galóca ilyen célra való felhasználásáról), az óvszer használata (sok más mellett gombával is próbálkoztak a moldvai magyarok), a vérzéscsillapítás (taplógombával, pöfeteggel például). Méhcsípés ellen régóta bevált eljárás a füstölés, gyakran taplógombával.

A különféle élőlényekhez kapcsolódó munkálatok során ugyancsak szokás gombákhoz folyamodni. A halász Tolna vidékén szokott taplót használni árvízjelzőként, a pisztrángászok immár világszerte kezdtek ugyancsak taplót használni a csali törléséhez, szárításához. A vadászok állatméregként gombát ugyancsak rég igénybe vesznek, de a szél irányának meg-

állapítása is szokás elszáradt pöfeteggel. Tehenek legeltetésekor a keserűgombával szokás számolni, azt tartják róla például Háromszéken, hogy apasztja a tejet és gyomorfogó, ezért szokás termése idején, júliusban, úgy hajtani a teheneket, hogy az erdőt kerüljék ki, ha lehet. A jobb termés érdekében trágyázni szokás a földet mindenhol, de csak a moldvai magyaroknál találkoztam eddig a légyölő galóca e célra való felhasználásával.

Erdőlés, szénacsinálás, szénégetés és más gombatermő helyeket érintő munka végzésekor régóta szokás a szünetet is hasznosan tölteni, evés-iváson kívül például gombaszedéssel. A mikofób vagy alig mikofil része a magyarságnak (például Háromszék több faluja: Dálnok, Lécfalva, Árkos stb. székely népe) általában csak ilyenkor szed gombát, mellékesen tehát, és kifejezetten gombászni ritkán mennek. De például Korondon nem csupán ehető gombáért szokás többször is elmenni, de bükkfa- és nyírfataplóért is a toplászok esetében. A taplógomba-feldolgozás mesterei játékszert ugyancsak készítenek a maguk sajátos nyersanyagából. Egér *(féreg)* és labda is készül *Fomes fomentarius*ból, azaz bükkfataplóból *(toplóból)*.

Nagyobb gyermekek, a nagyleányok és nagylegények játékának kelléke az egér. Régen, főként a mára divatjamúlt fonóban használták elég gyakran. Jelenleg bálban, táncos mulatságokon veszik igénybe olykor a legények: ijesztgetik vele a lányokat. Megpróbálják az egeret a lány kebelébe ejteni, dobni. A játékos ijesztgetések e válfaja mást is céloz. Segíthet közelebb férkőzni a kiszemelt leányhoz. Ugyanis a tűvel



Toplóféreg

ellátott egeret a legény igyekszik kiemelni, kisegíteni onnan, ahova juttatta, a kebel, a szív közeléből. Lassan, tapintatosan, hogy meg ne sértse a lányt, de azért foglalkozhasson vele minél tovább. Ha a színlelt vagy valódi ijedtséget meg a derülést követően a leány mellébe tűzi az egeret, az már egyféle siker, jele annak, hogy nem zárkózik el a játékból ijesztgető legény közeledésétől, folytatódhat az ismerkedés. Nem csupán háziipari eszközös ügyességi játék, kézműves játék a *toplóegérrel való ördöngölés* – ahogy Korondon mondják, így hallottam például (a 97 évesen elhunyt) Máthé Vince toplászmestertől –, hanem egyféle párválasztó társasjáték, tréfás játszadozás is egyben.[25] Érdekes lenne megtudni, hogy a szolnoki múzeumba került tobozegeret használták-e a taplóegérhez hasonlóan.[26]

Az egérkészítés a toplász számára többnyire játszi munka. Áruként nem sokat adnak érte, de azért elég sok egeret szoktak készíteni. Lehetőség nyílik így a taplóhulladék hasznos felhasználására, érvényesülhet a törekvés, hogy semmi ne menjen kárba.[27]

Az emberi élet fordulói és a gombák

A születés kapcsán említettem már gombát, de nem a születés, a keresztelő ünnepével kapcsolatosan, hanem a szegénység mérséklését, a túlszaporodás elkerülését szolgáló fogamzásgátló gomba kapcsán, melyet nem véletlen, hogy nem sikerült még azonosítani, mert nem épp törvényes és kétséges kimenetelű, eredményességű tiltott eljárás során veszik, de inkább vették igénybe (Moldvából az adat).

A lakodalomhoz gomba ritkán kapcsolódik a magyarság esetében, de lehetséges, hogy ünnepi ételként előfordul, hogy gombásat is felszolgálnak ilyenkor. Erről nincs tudomásunk egyelőre,



Ebben tartották a tűzgyújtáshoz előkészített taplót

arról viszont igen, hogy régi (XVIII. századi) bakonyalji menyegzői versben ugyancsak előfordul a fontosnak tekintett (ősidők óta tűzgyújtásra használt) tapló:[28]

Én pedig taplóval fogok kedveskedni
Melyet vény cserfárul erdőn szoktam szenni
Atzél és tüz kövét táskábul ki venni
Vő Legény Uramnak eleibe tenni.

A temetéssel, halállal ugyancsak összefüggésbe hozható a gomba. Főleg a halálos ítélet végrehajtása előtti szokásos utolsó kívánság teljesítése révén. Ez ugyanis több viccben, tréfában, igaztörténetben úgy fordul elő, hogy a gombaevést emlegeti az elítélt. Szoktak félni a gombamérgezéstől, és méltán. Baranya svábok lakta vidékén (Vókányban) jegyeztem le a mondást, hogy: *Láttam én már olyat, hogy több sírkőn is ugyanaz volt a dátum!*

Tréfás sírfeliratról is tudunk (valószínűleg fiktív), még Budapesten is:

Csak későn tudtam meg, hogy vad a gomba,
Amit anyósom főzött adagomba.[29]

Gombás koszorú, gombás temetődísz meglétét Krebsz János közlésének, fényképének köszönhetően jelezhetem Baranyából.



Taplós virágkoszorú a siklósi temetőben.
Kép: Krebsz János

Szokványos kifejezések és gombák

A nyelv szokás jellegű, hagyományos használatáról szólva mindenekelőtt szólásmondásainkat és neveinket kell kiemelnünk.

Szólások

Több gombás szólás (legalább 23!) is járja.[30] Az ilyenek, mint „*bolondgombát evett*"; „*nő, mint eső után a gomba*" elégséges nyomatékkal jelzik: a gomba, gombászás jelentései, szerepei révén szerves részei élő néphagyományunknak, a népi (és nemcsak népi) kultúránknak. A taplón kívül főként étkezésre használt gombáink szerepelnek név nélkül, de név szerint is olykor: *jó helyen van, mint a gomba az ecetben; úgy áll a kalapja, mint a keserűgomba; fonnyadt, mint a vargánya; olyan a galambgomba, mint a fejérnép; olyan, mint a pöfeteg; ma született, mint a rókagomba* stb.

Közmondások

Öt olyan magyar közmondásról tudunk, melyben a gomba szó szerepel. Legismertebb gombás közmondásunkat a gombaárusok kínáló kikiáltásként ugyancsak mondják: Minden gomba jó gomba, csak az ember goromba.[31]

Szép számmal van gombával kapcsolatos gazdaregulánk, szólásszerű csak helyileg ismert kifejezésünk is: – *Esik és újra a hold* ('újhold van'), 'valószínűleg most már van gomba, terem a gomba' (Izsnyéte, Munkácsi járás, Kárpátalja); – *Egyél egylábú tokányt*! 'egyél (róka) gombatokányt' (Háromszék); – *Kigyűtt a gomba a trágyadombra* 'időváltozás lesz' (Szalafő, Őrség); – *Sok gomba, nagy tél* (Visk, Kárpátalja); – *Sok a gomba, kevés lesz a tengeritermés* (Izsnyéte, Kárpátalja); – *Sok a paszuly, sok a gomba, szegény a tél* (Muzsaly, Kárpátalja); – *Sok tinórigomba, jó kukoricatermés* (Técső, Kárpátalja); – *Sok gomba, szűk termés* (Kassa); – *Gombával álmodni, betegséget jelent* (Péterfalva, Kárpátalja); – *Sok a vargánya, nagy hó lesz* (Kapuvár, Győr-Sopron m.) stb.

Helynévanyag[32]

Összesen 148 gombás helynévről tudunk eddig.[33] A 98 különböző elnevezés 145 tájrészt jelöl. Közülük 122 (79 különböző) kapcsolódik általában a gombához, 26 (19 különböző) pedig bizonyos gombafajokhoz (négyféle gomba nevéhez). A legtöbb helynevünk (11, 8 különböző név) tehát a vargányához (Boletus edulis és B. reticulatus, ízletes és nyári vargánya) kapcsolódik, de külön nevek jutnak a taplógombának (Fomes, Polyporus- 8, 6), a csiperkének (Agaricus campester, mezei csiperke – 4, 2 különböző név, 2–2 ejtésváltozat) és a gévának, gilvának nevezettnek (? Pleurotus ostreatus, kései laskagomba – 3, 3). 19 különböző név utal 16 mai és 3 néhai településre, 4 egyúttal településnév és 2 csak városrésznév vonatkozik 6 településrészre (több közülük egykor helységnév volt; egyikük – Gomba – két másik – Kisgomba, Nagygomba – településrészt foglalt magába, majd maga is településrész neve lett a helység Marcalihoz csatolását követően. A „gombás" dűlőnevek jórészt dunántúliak és székelyföldiek, valószínűleg azért, mert

elsősorban e vidékeken nézett utána alulírott a tárgyalt kérdésnek, és mert Zala, Somogy és a Székelyföld sokféle gomba szedésére alkalmas terület, ahol szép számmal gombásznak is. A jelenlegi „gombás” helységnevek a magyar nyelvterület különböző részeiről valók és többnyire a Kárpát-medence határain vagy a szélek közelében találhatók, ott, ahol gombában gazdagabb a vidék.

Személynévanyag

Gomba szavunk szláv jövevényszó, amely még a X. század előtt került nyelvünkbe. Első adatolása mint személynevet említi, csak később fordul elő (a Besztercei Szójegyzékben) közszóként.[34]

Régi magyar egyelemű neveink közt több gombás vonatkozásút is találunk: Gomba, Cseperke (Csiperke). Az első férfinévként, az utóbbi női névként fordul elő. Előbbi viszonylag gyakori családnév lett később, amely ma is él, és amely helynevekben sem ritka, az egykori tulajdonosra utal. Persze a puszta helységnévből lett családnevek közt is ott a „Gomba”. Képzős alakban szintén előfordul: Gombai, Gombás, Gombási,[35] Gombaszögi[36]. Már a XVII. században előfordul családnévként,[37] de lehet ragadványnévi eredetű is. Csiperke (Csipi alakváltozatban is) diákragadványnévről ugyancsak tudunk.[38]

Gombanevek

Elsőjelentősmagyargombanévanyagot közlő könyvünk Carolus Clusius műve. Ugyancsak fontosak Benkő József népi gombaneves közleményei. Az első alapos munka, mely a magyar gombaneveket vizsgálja Gregor Ferenc nevéhez kapcsolódik. A magyar népi gombanevek első nagy gyűjteménye csak nemrég jelent meg.[39] Ebben alulírott körülbelül 4000 népi nevet közöl tájegységenként sorolva őket.

Egyféle összegzésként elmondhatjuk, hogy kiemelten szokásokhoz kapcsolódó gombafajok a magyarságnál a következők: vargánya, kucsmagomba, kései laskagomba. Jóval nagyobb a gomba jelentősége szokásainkban, táplálkozásunkban, mint azt általában gondolják mifelénk. Ez a kutatás eddigi hiányosságai és a média, valamint a mikofób, illetve a gombák dolgában közömbösnek számító vidékek lakói körében általános vélekedés miatt van így.

Jegyzetek

1 Zsigmond 2009a: 102.
2 Kicsi 2003, Voigt 1975, Diószegi 1967, Vértes 1990.
3 Kicsi Sándor András közlése.
4 MN V.: 130-131., Kálmány 1882: 142., Lammel-Nagy 1995: 192., Benedek 1989: 311., Pócs 1980: 319, 581., Bernát 1982: 55. (mesetípusa: AaTh 774L)
5 MN VII.1990: 245.
6 Nyilassy 1951a: 47.
7 Zsupos 1985: 34.
8 Zsigmond 1997: 106.
9 http://boszorkany.ning.com/page/az-ev-kereke-a (2008. szept.)
10 Reizner 1900: 392, lásd még Pócs 1989: 146.

[11] Marton Gabriella adata 2002-ből.
[12] Bogáts 2000: 78.
[13] Pócs 1989: 146.
[14] http://www.utikalauz.hu/indexphp?p=folap&id=943 (2009. okt.)
[15] Zsigmond 2009: 67.
[16] Kovács 1987: 39.
[17] Kicsi Sándor András közlése 2007 októberében.
[18] http://www.kerttechnika.huindexphp?page=cikk&page2=cikk2&id=97 (2009. okt.)
[19] Gunda 1960: 215.
[20] Cziráky 1820.
[21] http://www.karpatinfo.net/article15771.html (2009.okt.)
[22] O. Nagy 1999: 240.
[23] Lásd Zsigmond 2009: 12–23.
[24] Lásd Zsigmond 2009: 33–41.
[25] Lásd még: Dankó 1996:51, Gazda 1980:465 stb.
[26] Gulyás 1996:103.
[27] Lásd még Zsigmond 2009: 56.
[28] Gunda 1990: 178.
[29] Elmondta Szentiványi Tibor Budapesten 2001. nov. 29-én.
[30] Íme közülük 23: – *durva, mint a tapló* 'nagyon' (Siklós, Baranya) – *felnőtt, mint a bolondgomba* 'tudatlan maradt' (O. Nagy 1999: 95); – *fonnyadt, mint a vargánya* 'nagyon' (Dunántúl); – *főzi a taplót* 'tűnődik, töpreng' (O. Nagy 1999: 662); – *fülében van* (*már*) *a tapló* 'már gondolkozik azon, mire eredeti szándéka ellenére rá akarták venni'(O. Nagy 1999: 225); – *hosszú lábú, mint a hilib* 'vastag a lába, nagy a combja' (Klézse, Moldva); – *jó helyen van, mint a gomba az ecetben* (Szatmár) 'megfelelő helyen' (Bura 1987. 40); – *mai gomba, benne a féreg* 'gyorsan csinált karriert, de hitvány ember' (O. Nagy 1999: 240); – *ma született, mint a rókagomba* 'a tudatlanra mondják, le akarják csúfolni' (Csíkszentmihály, Felcsík); – *nem ér (nem adnék érte) egy ütet taplót* (*sem*) 'semmit se ér'(O. Nagy 1999: 662); – *nem ettem bolondgombát* 'nem vagyok bolond' (O. Nagy 1999: 95); – *nő (terem, szapora), mint (eső után) a gomba* 'gyorsan nő, gyarapszik' (O. Nagy 1999: 240); – *olyan a galambgomba, mint a fejérnép* 'általában mindenik jó és felhasználható, de amelyik túlságosan cifra, rikító piros, túlságosan fiatalon szétterül, kiterül, azt nem ajánlatos leszedni'(Csíkszereda); – *olyan, mint a bolondgomba* 'nem beszámítható' (Kémes, Ormánság); – *olyan, mint a pöfeteg* 'jól megkelt és szépen kisült kenyér, tészta' (O. Nagy 1999: 566); – *olyan, mint egy keserűgomba* 'kiment a formájából – a kalap –' (O. Nagy 1999: 355, változata: *úgy áll a kalapja, mint a keserűgomba*); – *száraz, mint a tapló* 'száraz és ízetlen v. ehetetlen; rideg, érzéketlen'(O. Nagy 1999: 662); – *taplós a füled*? 'nem hallod?' (O. Nagy 1999: 225); – *taplót a fülébe, dugót a seggibe* 'alaposan el van intézve, ki van készítve' (Maksa, Háromszék); – *(tüzes) taplót tesz (dug) valakinek a fülébe* 'késztetí, hogy töprengjen azon, mire rá akarja venni, erős érdeklődést kelt benne valami iránt' (O. Nagy 1999: 662); – *terem az ember, mint a gomba* 'szapora' (O. Nagy 1999: 173); – *tűzmentes, mint a Manódli taplója* 'nem gyullad meg, nem ég el' (O. Nagy 1999: 465, Gunda 1990: 178); – *úgy megvágom, kiduvad mind a rókagomba!* (Vargyas, Erdővidék).
[31] Lásd még O. Nagy 1999: 240: könnyű a gombát letaposni / letapodni (közmondás:' könnyű a védtelent, illetve az ismeretlent, alig ismertet félreismerni, lebecsülni') – A gomba mag nélkül is (megterem 'ami nem különösebben értékes, abból sok van, ha

nem szaporítják is' rég – Nem gomba a vitéz, hogy minden ganéban (meg)teremjen 'kevés az igazán vitéz ember' rég – A gomba nem gombóc 'nem szabad a rosszat a jóval összetéveszteni' táj

[32] Zsigmond 2009: 89–94.

[33] Zsigmond 2009: 89–94.

[34] TESz

[35] Kázmér 1993: 414.

[36] www.szineszkonyvtar.hu/.../f–j/gombaella.htm

[37] Kázmér 1993: 232.

[38] Kovácsné 1997: 220.

[39] Zsigmond 2009: 103–154.

A gomba a székely népi gyógyításban

Előbb röviden arról szólok, hogy régen mire használták a gombát a népi orvoslásban. Aztán a jelenlegi helyzetet mutatom be, összegezek, utalok hiedelmek és tudás összefonódottságára (kölcsönhatására ez esetben), valamint néhány adatra más tájegységekből, illetve a szomszédos meg távolabbi népek köréből. Függelékben közlöm a korpuszt (adattárat) és a könyvészetet.[1]

A gombák régóta használatosak a gyógyszerészetben.[2] Noha ma sem merült feledésbe egészen a nagygombák gyógyhatása, ennek napjainkban nem tulajdonítanak akkora fontosságot, mint az ókorban és a középkorban. A századforduló gyógyszerészei még árusítottak orvosságként különféle gombákat, ez ma tájainkon aligha fordul elő.[3]



Hordozható gyógyszertár taplótapasszal Montpellier gyógyszerészeti múzeumában.
Kép: Roussel, Bertrand

Például szembajokra júdásfülegombát, vérzéscsillapítóként bükkfa- és parázstaplót. Az ún. Agaricumot *(Laricifomes officinalis)* a századfordulón mifelénk már csak állatok kezelésére használták, viszont az ókorban Plinius és Diszkoridész hajtóként s a tüdőbetegek verejtékezése ellenszereként írta elő; 1578-ban Melius Juhász Péter (még tud magyarországi árusításáról ("patikáriusok" által), és felhasználásáról így ír:

„Ha egy drachmát, azaz hat pénz nyomónit borban megiszol, vagy mézes vízben, az gyermek minden belöl betegségét meggyógyítja. Örögembernek méhserben adj két drachmát, azaz tizenkét pénz nyomónit. Ismét végy Agaricomat két drachmát, fél drachma gyömbért, azaz három pénz nyomónit, Colochintist, azaz a vadtöknek az belső bélit fél drachmát, tördöszve ezeket, vess azután fél drachma Mastixot, saffránt két pénz nyomónit, ez porokat csináld borral tésztává. Ebből csinálj pilulákat egy borsószemnét. Végy egyszer tizenegyet, avagy tizenhármat hozzád. Ez igen jó fualkodás ellen, lépnek, szűnek fájássa ellen. Vízkórságot

meggyógyít. Hideglelést is hasban valót, férget kiűz ez Agaricum ő maga is.”

A részegesség ellen használt gombáról még a XVII. század elejétől maradt fenn receptünk: a „szőlőtőkén termő gombát” kellett megszárítva, megtörve borban beadni.[4] Ugyanerre az eljárásra 1654-beli boszorkányperből is van adatunk.[5]

Egy XVII–XVIII. századi receptgyűjtemény is tanúsítja, hogy egykor a különböző (részben ma már alig vagy egyáltalán nem azonosítható gombákat) igen változatos betegségek ellen javallották: fogfájás[6], *„szívfogás”*[7], vérhas ellen[8]; 1677-ben a *pecérkegomba hurut ellen való orvosságként szerepel*[9].

Napjainkban valószínűleg ritkábban használják a gombát a népi orvoslásban, de a múltra vonatkozó adataink kis száma illetve feltáratlanságuk oka lehet annak, hogy mégis többet írhatok a gombák a népi gyógyászatban való mai felhasználásáról, mint a régebbiről.

Amanita spp.

A muszkarin nevű hallucinogén anyagot (is) tartalmazó légyölő galócából (Amanita muscaria), amely talán a szómának is alapanyaga hallucinációt előidéző italt készítenek a sámán típusú kultúrákban (amilyen valószínű a magyar is volt egykor).[10] Bódító szerként Szibériában és Észak-Amerikában éltek, élnek vele.[11] Napjainkban az obi-ugor és a szamojéd sámánok az istenségekkel való kapcsolattartás megteremtéséhez nyersen és szárítva is használják a légyölő galócát.[12] A kereszténység felvétele előtt őseink szintén élhettek vele mint a természetfelettivel való kapcsolatteremtés elősegítőjével.[13] Eddigi adataink alapján magyar nyelvterületen egyetlen gombát, a „bolondgomba” légyölő galócát sem használják hagyományosan hallucinogénként, révület, bódultság előidézésére. Nagyon régen és egészen újabban találkozhatunk bódítószerként való felhasználásával a magyarságnál. Régi, ősi ilyetén felhasználása a magyar sámánok, a táltosok által történt legutóbb valószínűleg majdnem ezer éve, a mai pedig az utóbbi évtizedekben csupán, sok évszázados kihagyást követően. Bizonyára nem kizárólag a Székelyföldön, ahonnan adatunk származik, és bizonyos, hogy nem a hagyományos értelemben számít ez népi felhasználásnak (például a Kisalföldön is).[14] Valószínűleg német hatásra folyamodtak a légyölő galócához, főleg fiatal meg középkorú emberek Erdélyben is, éppenséggel nem hagyományos, nem népi, hanem kivételes, művészeti és tömegjellegű megnyilvánulás alkalmával, az ún. performance gyakorlása idején a Szent Anna-tó mellett (legalábbis elsősorban). Hasonlóképp élnek ezek a tudtunkkal nem nagy számot képviselő légyölő galócát fogyasztók a gombával, mintha kábítószerrel tennék. Élvezetet,



A Szent Anna-tó gombásszal.
Kép: Szilvásy Edit



Amanita muscaria



Amanita regalis. Kép: Pál-Fám Ferenc

önkívületi állapotot kerestek, s talán találtak is valami ilyesmit.[15]

Viszont több helyen és hagyományos légyölőként használatos az Amanita muscaria. Magyar viszonylatban nem tudunk egyetlen galóca emberi betegségek gyógyítására való használatáról, sem őstinktúra formájában, sem másként.[16]

A légyölés is tekinthető gyógyeljárásnak: a különböző kórokat terjesztő legyek irtása számottevő megelőző módszer. Már Clusius említi az 1601-ben megjelent *Fungorum in Pannoniis obs. brevis Historiá*ban, hogy a légygombát Frankfurtban árulják légyvesztő gyanánt a parasztasszonyok.[17]

1684-ben is tudnak Magyarországon a légyölő galócáról, mint légyölésre használt gombáról.[18]

Napjainkban a magyar nyelvterület majdnem egészén ismeretes, ha nem is használatos már a gyakran épp *légygombá*nak nevezett Amanita muscaria tányérba téve (egészben vagy felvagdalva), cukrozva vagy sem, tejjel, vízzel vagy mézzel.[19] Moldván és a Székelyföldön kívül inkább csak nevében él légyölésre való használatának az emléke. Kivételesen, az Őrségben az is előfordul, hogy másféle rovar irtására tartották, tartják jónak e gombát[20]. Csíkban és Háromszéken megkülönböztetnek *barna* (Amanita regalis vagy – és – ?Amanita pantherina) és *piros* (Amanita muscaria) *légygombát*.[21] Ennek alapján feltételezhető, hogy a párducgalócának is van légyölő hatása. Az sem zárható ki, hogy adatközlőim tulajdonképpen csak barna galócát (Amanita regalis) használtak fel légyölésre a légyölőn kívül, ez esetben nem volt elég pontos a leírás és kép alapján való azonosítás.

Cantharellus sp.

A Cantharellus cibariust, sárga rókagombát májbetegségek gyógyítására ajánlották Aranyosszéken. A várfalvi Jobbágy Miklós szerint *májnak kell, hogy használjon, élesebb.*[22]

Corydalis spp.

A (?) Corydalis cava, odvas keltike – szívgomba, *szűgomba* olyan virágos növény, amelyet egyértelműen gombának tartanak, noha tudják, hogy a *szűgomba burjánbó lesz.*[23]

Moldvában: *Kék virágocskájú a férfijé, az asszonyé fejér. Kiássák a fődbő, kiásnak tizet, megkapnak egyet.*[24]

Héját levéve megtörik, egy pohár vízbe tartják úgy fél órát, aztán kiska-

nállal kavargatják, pálinkáspohárba teszik, feltöltik vízzel, és naponta háromszor isszák. Reggel étel előtt, délben meg este étel után. Nem véletlenül kell háromszor bevenni ezt a csodaszert, érvényesül a bűvös számok (ezúttal a hármas) szimbolikája.[25] Fontosnak ítélik, hogy aztán reá kell feküdni a szívre, így hat igazán ez a szívnek jó orvosság.[26]

Háromszéken is híre van a *szűgombának*:

A szűgombának nagy gyógyereje volt. Orbán Ferenc háza véginél nőtt, mondják, mintha élő lett volna, olyan volt. Például a Kósa Ferenc nevű vásárhelyi mézeskalácsos attól gyógyult meg. (Bélafalva, BE)

Nem kell tehát csodálkoznunk azon, ha régebbi újságban, a Székely Nemzetben, tárca főhőseként találkozunk a *szűgombá*val.[27] Már a múlt század elején kihalófélben lévő szónak tartja a szerző (valószínűleg Barátosi Bibó József rejtőzik az álnév mögött), főképp zágoni, papolci és barátosi öregasszonyoktól hallotta emlegetni. Pontos megfigyelésre vall, hogy papolci ember nyomán jelzi: „Kétféle, az egyik likas belü, a fejérnépnek való, a másik tömött belü, e férfiunak való orvosság. A kinek a szive fáj, egy szűgombát porrátörve vizbe vagy pálinkába igyék bé s megkönnyebbül tőle. Jó orvosság, próbálták sokan."

Borivó hivatkozik Borbás Vincére, ki azt írja a keltikékről, hogy „Több faja officinalis. Többnyire gumójuk van, Oláh- és Moldvaország népe burgonyamódjára elkészítve eszi."

Csíkban még többet hallani jelenleg a *szűgombá*ról, mint Háromszéken: *A szívgombát tejbe kell tenni, s jó a szívre, májra, epére* (Csíkborzsova, GM). Ezúttal nem a bal (női) és a jobb (férfi) jelképes jelentése szerint járnak el, amint azt Moldvában tették.[28] Csíkszentdomokoson a szívgomba három napig vízben áztatott levét szíverősítő hatásáért asztma ellen isszák. Savanyútejjel összefőzve *szívrehoma* ellen használják.[29]

Udvarhelyszéken gyermek ijedtsége ellen javallják (ónvízbe téve itatják) a tévesen szarvasgombának vélt gumót.[30] Gyergyóból és Gyimesből is adatolt a szívgomba ismerete.[31]

Fomes spp.

Tudomásunk van róla, hogy a Bakonyban, Nyitrában és Sóvidéken élnek, éltek a taplókkal mint vérzéscsillapítókkal.[32] A Fomes fomentarius, a bükkfatapló sebtapaszként szolgál olykor ma is a Székelyföldön.[33] Fejfájás, izzadság, sőt aranyér elleni felhasználásáról a mai magyar népi gyógyászatban korondi adatok tanúskodnak.[34]

A Vajdaságban ismert igénybevétele a rovarok (például szúnyogok) elleni füstöléskor.[35] Nyitrában marhavészkor az istállókat diófán termett taplógombával füstölték.[36] A Székelyföldön a méhek füstöléséhez napjainkban is gyakran használják.[37] A Felvidéken, Nyitrában tudunk róla, hogy taplófőzetet ittak gyomorgörcs ellen és azt tartották, hogy a szélütött ember orra alá (tehát agyvérzés esetén) jó égő taplót tartani.[38]

Pontos helyhez nem köthető régi adatunk a tapló gyógyításban való felhasználásáról a következő: Váradi Lencsés György a XVI. században azt ajánlja „gyomor böfögése ellen", hogy *„Egy nehezék taplót, agaricomot egyél meg"*.[39]

A bükkfatapló sebtapaszként szolgál olykor ma is a Székelyföldön. A távo-

labbi franciák, észak-amerikai indiánok pedig a magyarokhoz meg osztjákokhoz hasonlóan ugyancsak élnek vérzéscsillapítóként a bükkfataplóval.[40] A nyírfatapló szeleteinek hemosztatikus célra való felhasználásáról is tudunk Angliában, ugyanott a vele készített szénnek fertőzésellenes, fertőtlenítő hatást is tulajdonítottak egyes – Surrey tartománybeli – falvakban. A tudósok máskülönben antibiotikus jellegű savat vontak ki belőle.[41]

Lactarius spp.

Lactarius piperatus, fehértejű keserűgomba, ?Lactarius pergamenus, zöldülőtejű keserűgomba

Csak a máramarosi Técsőn (Kárpátalja) jegyeztem le *gilisztahajtó*ként (bélférgesség ellen) való felhasználását embereknél. Fogyasztását sütve ajánlják.[42]

Székelyföldi, csomakőrösi (Orbaiszék) adatunk van arra, hogy ott a keserű gomba szárát kankó (tripper) ellen használták.[43] Selmecbányán megaszalva orvosságnak elteszik és szükség esetén a dagadt testrészekre rakják.[44]

Tudunk róla, hogy Háromszéken ellenjavallják a juhoknak és a teheneknek, mert úgy tartják, hogy csökkenti a tejhozamot.[45] A gyergyói Heveder nevű tanyatelepülésen állatok hasmenésének a gyógyítására használják.[46]

Laetiporus

Laetiporus sulphureus, sárga gévagomba

Szent Hildegárd apátnő (1100–1178) korában például reuma és epilepszia kezelésére használták.[47] Bánvölgyén (a Bükk vidéke, Borsod) a ló *egeré*re pirított *fűzfagombát* kötnek.[48] Felcsíkon azt állítják, hogy *a gévagomba vagy fűzfagomba jó gyomorbetegeknek.*[49] Ez utóbbi esetben ételként ajánlják. Az említett adaton kívül csak egy gyergyóiról és egy gyimesiről tudok még: Borzonton a ló kehessége ellen javallják, hogy megszárított *fűzfagombát* kell az orra alá füstölni.[50] Hasonlóképp használják a gyimesi Kósteleken is (Vaszi Mátyás közlése 2011 májusában).

***Lycoperdon spp.*, pöfeteg**

Langermannia gigantea, Calvatia utriformis, Bovista plumbea, …

Régen a pöfeteggombákat fungus chirurgorum néven vérzés csillapítására használták, főleg állatoknál.[51]

Hogy igénybe vették őket a közelmúltban s napjainkban,[52] tanúsítja ezt például bihari, háromszéki adat: Sarkad-



Mezőségi (magyarszováti) férfi bortválkozás után használt szárított óriáspöfeteggel

keresztúron, *ha a tarló megszúrta a lábat, pöfeteggel kössük be.*[53] Háromszéken *aki vérbe esik, lóposzogót (gonika faj) pálinkába tesznek s azt megitassák.*[54]

Vasas Samu írja, hogy Kalotaszegen használják a *lúfing*ot égés, forrázás illetve kelés okozta (nyílt, nem vérző) seb gyógyítására.[55] A gomba belső, húsos

részét borítják a sérülésre. Csíkban előfordul, hogy pálinkával leöntve.[56] Péntek János és Szabó Attila pedig azt tudatják, hogy ugyanazon vidéken külső vérzésre tettek pöfeteget.[57] A Mezőségen porát tették a *vágásra*.[58]

A pöfeteggomba pora szerte Erdélyben[59], Moldvában[60], Kárpátalján és az Őrségben vérzéselállító.[61] Kárpátaljai népi neve *(vakítógomba)* is figyelmeztet arra, hogy árthat is, amennyiben a por a szembe kerül. A Székelyföldről csupán Gyergyóból került elő hasonló neve a pöfetegnek (*vakító*), ez azonban nem általánosan használatos még ott sem.

Udvarhelyszéken a *peheteget, lófingot* hasmenés ellen is használták. Vízbe áztatott porát itatták.[62]

Gyimesben úgy tartják, *jó torokfájásra, s miko a mandulája összedagad az embernek* akkor is.[63]

Kárpátalján gyomor- meg epebántalmak esetében tartják hatásosnak.[64]

Állatnak is adják Gyergyóban gyomormenés ellen.[65]

Hasonlóképp a Langermannia gigantea, a banyaposz pora marhának orvosság a dunántúli Cserszegtomajon úgyszintén.[66]

Phallus sp.

Phallus impudicus, szömörcsög

A háromszéki Alsócsernátonban és Futásfalván is használták a szömörcsögöt gyógyításra, reuma ellen.[67] A természetbúvár Kakas Zoltán segítségével sikerült 1995 novemberében egy erre valló ottani adatra rábukkanni.[68] Hogy nem egyedi esetről van szó, ezt alátámasztja egy bányavidéki közlés, amelyet főképp azért idézek, mert pontos használati utasítást is ad: „*Van egy bolondgomba, nagyon büdös, azt meg szoktam szárítani, összetöröm, s szeszbe teszem. Bedörzsölni használom reuma ellen*”.[69]

A székelyföldi adatok számát szaporítja egy egerszéki, csinódi adat (Úzvölgye), mely szerint nem csupán reuma, de hűlés esetében is hatásos ez a gomba: *Használják hűlésre, rehomára, megvágják, kékszeszbe teszik, s petróleumot is hozzá egy kicsit.* (PFA, Csinód)

Sepsibükszádi és moldvai adatunk van arra, hogy nemrég kelés (furunkulus) gyógyításához ugyancsak igénybe vették, mégpedig szárának a szárítmányát tejbe áztatva.[70]

A Sóvidékről ugyancsak ismeretes az ott *poroncsolatgombának* nevezett szömörcsög gyógyításra használata. A tehéntőgyet füstölik vele, sebének gyógyítása végett.[71] A szomszédos Nyárádmentén is ismert a felhasználása például *lófaszgomba* néven a tehén tőgyének a gyulladására.[72]

Kalotaszegen fájós fülre teszik.[73]

Az ókorban és a középkorban használták aphrodisiacumként.[74] Erre mai adatunk nincs.

Phellinus

Phellinus igniarius, parázstapló

A népi állatgyógyászatban való felhasználása a Sóvidékről adatolt.[75] Szakadáton a *fűszfatoplót* megreszelve és almaecetbe téve a hasmenéses szarvasmarhába töltötték vagy füstölték vele a begyulladt tehéntőgyet. Nem kizárt, hogy Korondon összetévesztik a szilvataplóval.[76] A kérődzés elakadásakor itt a gombát összetörték, abrakba tették, s pirított kenyérrel együtt megetették az állattal.

Phellinus tuberculosus, szilvatapló

Korondról jelezték ennek a gombának az állatgyógyászatban való igénybevételét. Kehesség ellen használják, füstölik vele a beteg lovat.[77]

Psilocybe

? Psilocybe merdaria (trágya-harmatgomba),

? P. semilanceata (hegyes trágyagomba)

Kevesen ismerik a Sóvidéken. Fenyőkúton azt tartották, hogy ha bekenik vele a szemölcsöt, az hamar leszárad.[78]

Ramaria

Ramaria (flava, botrytis), korallgomba (sárga, rózsás)

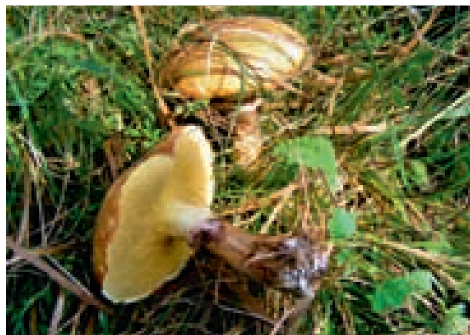
Néhány népi neve egymagában is jelzi, hogy tudatában vannak hashajtó hatásának, és szükség esetén élnek is vele. Ez a helyzet például a háromszéki Kommandón, hol hívják *gyomorgombá*nak (Bereckben szintén) meg *fosatógombá*nak is.[79]

Sarcodon imbricatum, cserepes gereben

Egyetlen tájegységünk a Gyimes, ahol felhasználását lejegyezték. A tehén tőgyének megbetegedése, gyulladása esetén veszik, vették igénybe a cserepes gerebent. A betegséget reszfugnak mondják, így e gomba neve ott nem csupán *ökörnyelv*, de *reszfuggomba* is.[80]

Suillus luteus, barna gyűrűstinóru

Csak a Kászonokból van tudomásunk a népi gyógyításban való alkalmazásáról. Jakabfalván ugyanúgy használják, ahogy az Úz völgyében lévő Csinódon a szömörcsögöt, azaz a megtisztított, felszeletelt gombát kékszeszbe teszik, egy kis petróleumot is adnak hozzá.



Suillus luteus

HasználtákKászonbanrehomára.Ahol fáj, ott bekenem. Itt nem eszik, csak egy largucai használta Kászonba rehomára, most már többen azóta. (PCÉ). Az adatközlő (2010 őszén) meg is mutatta nekem a *hirib*nek nevezett gombát, így azt teljes bizonyossággal sikerült azonosítani. Az is kétségtelen tehát, hogy moldvai eredetűnek számít Kászonban ez a gyógymód, csángó faluból (Máriafalváról) került a Székelyföldre.

Fungus

A gomba gyakran okozója betegségeknek. Sok történetet meséltek el adatközlőim bolondgomba előidézte különféle bajokról. Ezekből csak néhányat vettem be az adattárba.[81]

A gombamérgezés többnyire helyes kezelésével találkoztam. Általában forró tejet itatnak a mérgezettel, meghánytatják.[82]

Perifériális eset, alig érintkezik a népi gyógyászat kérdésével az, amit egy havasi településről való adatközlőim mondtak, hogy náluk nincs szilvapálinka, ők, ha valamit intézni kell, főleg az orvosok esetében, gombával (Fungi) fizetnek, s a meg- s lefizetettek annak jobban örülnek, mintha (a szokásos fizetőeszközt) pénzt kapnának.

Egyféle összegezésként következzék egy táblázat, amely XX. századi adatok (kevés a XXI. század elejéről való) alapján tartalmazza, hogy a magyarság milyen gombát vagy gombának tekintett növényt, miképpen és minek orvoslására használt. Zárójelben a betegségek tudományos nevét közlöm. A székelyeknél nem jelzett adatokat dőlttel adjuk meg, a kizárólag náluk megtalálhatókat pedig félkövérrel.

Gomba	Használati mód, eljárás	Mire jó (betegség)?
Agaricus campestris	*pálinkába áztatva isszák*	*nehéz légzés (dyspnoe)*
	felfőzött gomba levét inni	*hörghurut (bronchitis)*
Agaricus xanthoderma	*Kenőcsben*	*fej gombásodása (mycosis)*
Amanita muscaria	tányérban egészben v. felvágva, leöntve v. sem vízzel v. tejjel, cukorral v. mézzel v. édesítetlen	kórmegelőzés légyirtással (praeventio)
Amanita regalis vagy (és) ? A. pantherina	tányérban egészben v. felvágva, leöntve vízzel v. tejjel, cukorral v. anélkül	kórmegelőzés légyirtással (praeventio)
Auricularia auricula-judae	*vízben áztatva, borogatásként*	*szemfájás (ophtalmodynia)*
	porrá törve	*kóros daganat (oncos malignus)*
Boletus edulis	*levesbe főzve*	*disznó gyomorrontása (gastritis acuta), étvágytalansága (anorexia)*
	levesbe főzve	*másnaposság*
Cantharellus cibarius	ételként megkészítve	májbetegség (hepatopathia)
Corydalis cava (és solida)	vízbe v. tejbe téve isszák (ritkán szenteltvízbe vagy pálinkába)	szívbetegség (cardiopathia)
	vízbe áztatva	**asztma (asthma)**
	önvízbe téve itatják	**ijedtség (anxietas)**
Elaphomyces asperulus	*porát vízzel isszák*	*szívbaj (cardiopathia)*
Elaphomyces granulatus	*porát édes borban*	*aphrodisiacum*
	porát borssal árpalében vagy asszonyi tejben	*ha kevés az anyatej (galactostasis)*
	elégetve, füstölve vele	*méh fájdalma (metropathia)*
Elaphomyces muricatus	*zsírtalan káposztával főzve isszák*	*bélférgesség (helminthiasis)*
Elaphomyces muricatus	*vízzel isszák a porát*	*szívbetegség (cardiopathia)*
Fomes, Polyporus spp.	*főzetét isszák*	*gyomorgörcs (gastralgia)*
	füstölnek vele	fertőtlenítés, kórmegelőzés marhavészkor (desinfectio)
	orr alá tartják meggyújtva	*agyvérzés (apoplexia cerebri,* parapoplexia)

Gomba	Használati mód, eljárás	Mire jó (betegség)?
Fomes fomentarius	rátétként, kötszerként	seb, vérzés (vulnus, haemorrhagia)
	füstölnek vele	méhszúrás elkerüléséért és részben az atkák ellen (praeventio)
	füstölnek vele	**aranyér (nodus haemorrhoidalis)**
	belőle készült sapka viselése nyáron	**fejfájás (cephalalgia) izzadtság ellen (sudatio)**
Ganoderma lucidum	*kanálként használni evéshez*	*arcidegbénulás (paresis ubrifacialis)*
	kanálként használni evéshez	*agyvérzés (apoplexia cerebri)*
	porrá törve	*kóros daganat (oncos malignus)*
Hysterangium fragile	*pálinkába téve isszák*	*gyors szívverés (tachycardia)*
Lactarius piperatus és ? L. Pergamenus	ételként, sütve	*bélférgesség (helminthiasis)*
	ételként	**állatoknak hasmenés ellen** (diarrhoea)
	szárát használják	**kankó (gonorrhoea)**
	megaszalva rátétként	*dagadt testrészre (oedema)*
Laetiporus sulphureus	ételként, felfőzés után	gyomorbetegség (gastropathia)
	rákötik a beteg testrészre	*a ló "egerére" (fültőmirigy gyulladása (parotitis) és ? patavilla-gyulladás)*
	szárítmányával füstölnek	*kehességre*
Lycoperdon, Bovista	porát hintőporként	ember v. állat vérzése (haemorrhagia)
	porát hintőporként	**állat hasmenése** (diarrhoea)
Lycoperdon, Bovista	nyers szeleteit rátétként	ember v. állat vérzése (haemorrhagia)
	nyers szeleteit rátétként	nem vérző sebre (vulnus)
	pora mészbe kavarva	külső vérzés (haemorrhagia)
	pora mészbe kavarva	**torokgyulladás (angina, pharyngitis)**
	pora mészbe kavarva	**mandulagyulladás (tonsilitis)**
Lycoperdon, Bovista	porát pálinkába téve inni	ember vérzése (haemorrhagia)
	porát vízbe téve inni	ember hasmenése (diarrhoea)
	ételként (főzve, sütve)	*gyomor- és epebaj* (gastropathia, cholepathia)
Phallus impudicus	füstölnek vele	tehéntőgy sebére
	?	reuma (rheuma)
	szeszes szárítmányával dörzsölni a fájó testrészt	reuma (rheuma)
	rátétként a fájós fülre	fülfájás (otalgia)
	szárítmányát tejbe áztatva rátétként	kelésre (furunculus)

Gomba	Használati mód, eljárás	Mire jó (betegség)?
Phellinus igniarius	füstölnek vele	tehéntőgy gyulladása
	almaecettel vegyítve itatják	szarvasmarha hasmenése
	összetörve kenyérrel együtt etetik	kérődzés elakadása
Phellinus tuberculosus	füstölnek vele	kehesség ellen
? Psilocybe merdaria	besúrolták vele a gyógyítandó felületet	szemölcs (papilla veruca)
? Psilocybe semilanceata	besúrolták vele a gyógyítandó felületet	szemölcs (papilla veruca)
Ramaria (flava, botrytis)	?	székrekedés (constipatio)
Sarcodon imbricatus	nyersen	tehéntőgy gyulladása
Sullius luteus	szeszben áztatott szeleteivel kenik a fájós testrészt	reuma (rheuma)
Tuber aestivum	pálinkával isszák	vérhas ellen (dysenteria)
		véres vizelet esetében tehénnek
? szépasszonygomba	?	disznó "szívfogása" (?nitrát-nitrit-mérgezés)
Azonosítatlan gomba	nők vették be nyersen vagy aszalva	fogamzás ellen

Tehát összesen harmincnál több gombát használnak, használtak úgy 35 féle kór gyógyítására illetve megelőzésre a magyar népi gyógyításban (mintegy 26 emberi és 9 állati betegség esetében). Ebből csak 12 gombafaj nem lelhető fel a székely népi gyógyászatban, a többség igen, viszont azok közül, amelyek megvannak a székelyeknél, 8 nincs meg máshol.

Egy-egy adatközlő viszont csak egy-két gomba orvoslásban való felhasználásáról tud.

Majdhogy általánosan ismertnek tekinthető az Amanita muscaria (a kórok légyöléssel való megelőzésére) valamint a pöfetegek, Lycoperdon spp. használata (vérzéscsillapításra).

A Székelyföldön és Moldvában viszonylag elterjedt a gombának tekintett, *szűgombá*nak nevezett virágos növény csodaszernek tekintése. Már-már alig tudnak a többi említett gomba gyógyhatásáról, noha 40–50 éve még elég gyakran élhettek legalábbis Erdély-szerte például a Phallus impudicusszal.

Állatok és emberek gyógyításában még mindig használatosak nagygombák. Talán megérné a fáradságot a pontosabb, alaposabb tudományos, farmakológiai szemügyre vételük. Annál is inkább, mert minden esetben megerősítették adatközlőim, akik többnyire jó gyógynövényismerők és asszonyok voltak. Főleg a hagyományőrzőbb vidékekről származók. A leggazdagabb, legszínesebb XX. század végi anyag a Székelyföldről gyűlt össze, ezen belül is a Sóvidéken lejegyzett a legszámottevőbb. Itt külön foglalkozás is kialakult, amelynek nyersanyaga a gomba (a toplászás).

Nemegyszer kötődik a gombás gyógymód a vele élők hitéhez, hiedelmeihez,[84] életviteléhez.[85] Érdekes, hogy a szépasszonyok okozta baj orvoslása végett a mezőségi Széken épp az említett hiedelem-

lényről elnevezett gomba – evőeszközként, kanálként való – használatát ajánlják.[86]

A moldvai magyarok meg a székelyföldiek körében a társadalmi, nemi elkülönülés mondhatni mágikus analógiájára külön nőnek meg férfinak való *szűgombát* tartanak számon, amelyet naponta háromszor – a három a leggyakoribb bűvös szám – kell bevenni.[87]

Természetes, hogy a nagygombák szerepéről a népi gyógyításban más népek is tudnak. Hogy mennyit, mit; általában adós még a válasszal a tudomány.

Például a magyarsággal valamennyire rokon osztjákok meg a más nyelvcsaládbeli, de szomszédos románok,[88] egyaránt használják a pöfeteget vérzéscsillapítóként; a távolabbi franciák,[89] észak-amerikai indiánok[90] pedig a magyarokhoz meg osztjákokhoz[91] hasonlóan élnek ugyancsak vérzéscsillapítóként a bükkfataplóval.

A légyölő galóca légyirtásra használatáról nem tudnak a távoli osztjákok,[92] viszont igen a franciák[93] és a Kárpát-medencében egymás mellett élő románok[94], szászok[95], magyarok.

Az osztjákok és románok úgy nyolcféle gombát használnak orvoslásra az eddigi felmérések alapján.[96] Nem sokkal, de nagyobb fokú a nagygombáknak a gyógyításban való igénybevétele a mikofób (finnugor, török, germán) meg mikofil (szláv, latin) népek hatásának egyaránt kitett magyarságnál. Az eddigi hiányos kutatások alapján állíthatom ezt.

Adattár

Amanita muscaria

1. *A légygombát kicsi tányérba tettük bele, tejet öntöttünk rá, kicsi cukorra beszórtuk, és a legyek mentek rá, s megdögöltek tőle.* (Korond, MJ)

2. *A légygombára ecetet, cukrot tettek régebb. A legyek rászálltak, megdögöltek.* (Zeteváralja, JM)

3. *Van aki használta a légygombát légyölésre.* (Gyergyószárhegy, GFKM)

4. *A legygombát tányérba tették, amelyikbe tejet es töltöttek. S akko a legyek rámentek, s megdögöltek.* (Csíkszentmárton, BL)

5. *Van barna (*Amanita regalis, ?Amanita pantherina) *és piros* (Amanita muscaria) *légygomba. Használtuk legyek ellen. Tányérba tőtöttünk tejet, legyek reászálltak, s megdögöltek.* (Borszék, TSzJ)

6. *A légygombát* (Amanita muscaria és Amanita regalis) *felvagdalva tányérba tették, vizet rá, s jó volt légyölésre. Lehet most is használják.* (Csíkszentmihály, UII)

7. *A cukros vízbe tett légygomba* (Amanita muscaria és Amanita regalis) jó legyek ellen. (Csíkszentmihály, UII 2)

8. *A legyek ellen tányérba teszik a légygombát, s rá tejet, cukrot.* (Borszék, SM)

9. *A tányérba a légygombára cukrot tesznek, s jó légyirtónak.* (Kászonújfalu, BL)

10. *A légygombára egy tányérba tejet és cukrot vagy mézet tesznek. Attó megdögölnek a legyek.* (Csíkborzsova, EA)

11. *A légygombát cukrozták a legyek ellen.* (Gyimesközéplok, MB)

12. *Van egy piros, fehér pettyes bolondgomba, azt légyölő gombának mondják.* (Homoródszentpál, GJ)

13. *Egy házaspárral történt. Táncoltak bolondul a táncgombától, bolondgombától. Úgy (19)32-33-ban történt itt a faluban. A légygombától volt ez.* (Csíkborzsova, EA)

14. *P.E. ette például és más szentgyörgyiek az Annart alkalmával a Szent Anna-tónál. Megszárították, porrá törték, s pipába tették, szívták. Úgy négy éve történt (1999-ben) huszonévesekkel.* (Sepsiszentgyörgy, ?Sz)

15. *Édesapám a kertbe hányta bé a kígyógombát, trágyának.* (Klézse, DA)

16. *Úgy gondolom, azé nevezték így, me avval irtották ezt a csótányféle bogarat.* (Szalafő, HK)

17. *Tejet öntöttek, cukrot szórtak rá. Elpusztította a legyeket.* (Velem, MPSM)

18. *Emlékszem, egy öreg néninek volt egy üvege, karimás, vízzel odatette a légyölőt. Cukrot is rakott rá. Bolondgombaként ismerik a legtöbben. Szép nagyon, de a szép tinórugombának nincs párja.* (Mogyoróska, KGyE)

? Amanita pantherina vagy regalis

5. *Van barna* (Amanita regalis és ? A. pantherina) *és piros* (Amanita muscaria) *légygomba. Használtuk legyek ellen. Tányérba tőtöttünk tejet, legyek reászálltak, s megdögöltek.* (Borszék, TSzJ)

6. *A légygombát felvagdalva tányérba tették, vizet rá, s jó volt légyölésre. Lehet most is használják.* (Csíkszentmihály, UII)

7. *A cukros vízbe tett légygomba* (Amanita muscaria és ?Amanita regalis) jó legyek ellen. (Csíkszentmihály, ASzV)

8. *A legyek ellen tányérba teszik a légygombát, s rá tejet, cukrot.* (Borszék, SM)

14. *A fehér pettyes borsgomba vagy légygomba megcukrozva jó a legyektő.* (Sepsikőröspatak, MK)

(?)Corydalis solida, ujjas keltike – *szívgomba, szűgomba*

17. *A szűgomba burjánbó lesz. Májba* ('májusba') *terem, erdőbe, fenyősbe s bikkesbe. Miko a szengyörgyi saláta virágzik, akkor ez is. Síkos a lapija. Kék virágocskájú a férfijé, az asszonyé fejér. Kiássák a fődbő, kiásnak tizet, megkapnak egyet.*

Megtörik, egy pohár vízbe tarcsák. Fél órába, aztán kalánkáva összekeverik, héját leveszik, pálinkáspohárba teszik, feltöltik vízze, s megisszák étel előtt regge, délbe s este étel után. S reáfeküsznek a szívhez. A szüvitől jó uruság a szűgomba. Lapija, mind a harangvirágé. (Gorzafalva, DI)

18. *A szívgombát tejbe kell tenni, s jó a* szívre, májra, epére. (Csíkborzsova, GM)

19. *A szűgombának nagy gyógyereje volt. Orbán Ferenc háza véginél nőtt, mondják, mintha élő lett volna, olyan volt. Például a Kósa Ferenc nevű vásárhelyi mézeskalácsos attól gyógyult meg.* (Bélafalva, BE)

Fomes fomentarius, bükkfatapló

20. *A bükkfatopló puha részit régebb kötszernek is használták, jó sebre.* (Korond, MJ)

21. *Fájin a vágásra a topló.* (Korond, LUS)

22. *A méhek füstölésire az a topló is jó, ami nem jó a toplásznak.* (Korond, MÁ)

23. *A bükkfatopló sokáig ég a füstölőben. Füstölnek vele mikor kiveszik a mézet, tavasszal, mikor megnézik, van-e elég ennivalójuk a méheknek, mikor megpucolják a kaptár fenekit.*

A füstölés a méheket csillapítsa, ne szúrjanak annyira. Az atkákat – olyan tetűszerűek – is pusztítsa, ami a fiasítást öli meg. Nyolc napra kel ki az atka, a méh csak huszonegy napra. (Sepsikőröspatak, PL)

24. *A méhészek füstölésre használják a taplót. A méhkaptár kezelésével, amikor a méheket ellenőrzik, mézet vesznek el, a fiasítást, az anyaméheket vizsgálják. Akkor ez a legfinomabb, legkönynyebb, mert ebből kevés kell, s kellemes.* (Korond, SzL)

25. *Jó a tapló (bükkfatapló) aranyér, izzadság, vérzés és fejfájás ellen. Árulásakor azt szokták mondani, hogy: nyáron hűt, télen fűt; tűztől, víztől őrizni kell.* (Korond, SzL)

26. *Volt olyan, aki azt mondta:*

– Tanító úr, szégyellem elmondani. Saját pisimmel mostam három hétig a végbélnyílásomat. Borsónyi sebek voltak rajta. Tökéletesen meggyógyultam. A sapkából visszamaradt finomabb taplót egy rossz fazékba kell betenni, és egyet belőle meggyújtani. S erre az enyhe taplófüstre kell ráülni. Legalább két hétig csináljuk esténként. A füst is gyógyít. Ezt először Tót Misinek az édesapja mondta nekem. Én is kipróbáltam. (Korond, SzL)

27. *A taplósapkát fejben viselni is egészség. Én nagyon fejfájós voltam régebb. Ha nyárba felteszem a taplósapkát, a fejem nem fáj.* (Korond, SzL)

28. *A taplósapka a fejizzadságot felszívja.* (Korond, LUS, MV, SzL)

(?)Ganoderma lucidum, pecsétviaszgomba

29. *Használták a szépasszonykalánt, avval kellett egyék-igyék egypár napig az, akinek félre volt menve a szája a szépasszonyok miatt. Megkeményedett, kanálhoz hasonló fagomba ez. Jó gutaütésre is, főleg az asszonyok lettek jól tőle, amennyiben vele kanalazták az ételt.* (Szék, JKR)

Lactarius piperatus, fehértejű keserűgomba (borsos tejelőgomba) és (vagy) Lactarius pergamenus, zöldülőtejű keserűgomba

30. *Szokták a platon sütni a keserűgombát. A gilisztát hajtja ki az emberekbő.* (Técső, BI)

31. *Kőrösön a keserű szárát használták kankó és tripper ellen.* (Csomakőrös, AI)

Laetiporus sulphureus, sárga gévagomba

32. *A gévagomba vagy fűzfagomba jó, ehető. Jó gyomorbetegeknek. Megkészítés előtt megpucolom, forrázom 15–20 percig.* (Csíkborzsova, GM)

Lycoperdon, pöfetegek

Langermannia gigantea, Calvatia utriformis, Bovista plumbea, …

33. *A lófing a legelőken terem. Kerek. Kipukkasztotta az ember, vót benne valami fekete por. Ezt tették a vágásra. Ezt s a (meszes) falat.* (Magyarszovát, AMKE)

34. *A puhatag a vérzést elállítja.* (Csíkborzsova, GM)

35. *Hallottam, a finggomba pora jó sebre.* (Borszék, SM)

36. *A lópocnak vagy pocnak vagy ahogy Almáson mondják a tinótortynak jó megérve a pora sebre.* (Homoródszentpál, GJ)

37. *A lóposzogó jó akármilyen sebnek. Adják a marhának is, sebre hintve a porát.* (Gorzafalva, DI)

38. *A puhatagot sebre teszik mikor megbarnul. Kerek a puhatag, megnő egész nagyra.* (Gyimesközéplok, MB)

39. *Házi mészbe kell kavarni a porát, jó torokfájásra, s miko a mandulája összedagad az embernek, és ha valaki elvágja a kezét, a vágásra tegye rea, három-négy napig hagyja ott s meggyógyul.* (Gyimesközéplok, MB)

40. *A lófinggombát nem eszik, apám eltette, hogy ha evágja a kezét, ráteszi a port, s a seb azonnal gyógyul.* (Magyarvalkó, KMLE)

41. *Sarlóval arattunk, s olyankor vittünk magunkkal sebre való szeleteket szárított puhatagból. Vagy ha a kasza elvágta, az elvágott kézre rátettük a szivacsos szeletet.* (Csíkszentmárton, NM)

42. *A lófing porát teszik vágásra.* (Várfalva, FM)

43. *A pöfeteg porát állatnak adják gyomormenés ellen.* (Gyergyószárhegy, GFKM).

44. *A kicsi lóposzogó sárga porát szokták sebre tenni.* (Sepsikőröspatak, MK)

45. *Mondták az öregek, kellett a vakítógomba, hogy a vérzés álljon el, ahol kiharapta a pianc (főleg ha az ínba talált harapni). Elhasították úgy fehéren, s rákötötték a sebre. Szegény Bakó Joli három éves volt, s meg kellett neki halni, me nem lelt senki vakítógombát, pedig mindenhol összekeresték.* (Beregújfalu, TBE)

46. *Eszem a fiatalabb lúfingot, a gyomortul s epétül jó.* (Visk, HHÉ)

47. *A lúfingnak ha fecsap a porja, kimarja a szemed, monták az öregek.* (Técső, BRJ)

48. *A pöffeteggombát szedik egyesek mikor fiatal. A körte formájút s a gömbölyűt. A pora jó sebre.* (Izsnyéte, BJ)

Phallus impudicus, szömörcsög

49. *Kisebb gyermekek voltunk, mikor nagyanyámmal mentünk az erdőre gombáért. Az Avasba. Nagyanyám gombát árult, különben szegény asszony volt. Kaptunk az erdőn egy gombát, annak azt mondta, hogy faszgomba. Olyan büdös volt, hogy messziről érezte a szagját; addig kerestük, amíg megkaptuk.*

A zsebkendőbe belécsombolygatta. Ekkorka volt, így. Mintha egy tök es lett volna, egy tojásbó jött ki. És vitte, azt mondta odaadja valakinek, mert egy öregnek fájt a lába. (Csernáton, GJ)

50. *Van egy bolondgomba, nagyon büdös, azt meg szoktam szárítani, összetöröm, s szeszbe teszem. Bedörzsölni használom reuma ellen.* (Koltó, BB)

51. *Ha a tehén tőgye megdagad, jó a poroncsolatgomba.*

Vaslapátra parazsat tesznek, arra hintnek gombát, s szentelt cikót ('barkát'), *és ezzel füstölik a tehén tőgyit. Július-augusztusban terem. Büdös erősen.* (Korond, IL)

52. *A büdösgomba jó kelésre. Mikó megnő, megszárad egy kicsit a helyin, leszedték, szárították a tornác fáján. Utána tejbe áztatták s a furunkóra reáborították, használt.* (Sepsibükszád, FL)

60. *Bubujad csinálódik, kifakassza, kihúzza a rosszságot.* (Gajdár, FM)

61. *A büdösgombát a csomóra* (kelésre) *reákötik, megérleli. Meg is szárították, hogy legyen télbe is.* (Pusztina, NyCI)

63. Használták a tehén tőgyének a gyulladására. (Vármező, TA)

64. *Használják hűlésre, rehomára, megvágják, kékszeszbe teszik, s petróleumot is hozzá egy kicsit.* (Csinód, PFA)

Phellinus tuberculosus, szilvatapló

53. *A szilvafataplót, szilvafagombát használták a lovaknál kehesség-füstölésre. A fán terem, olyan taplóféle, mint a bükkfatapló, de nem nő nagyra*. (Korond, IL)

Ramaria (flava, botrytis), korallgomba (sárga, rózsás)

54. *gyomorgomba* (Bereck, Kommandó), *fosatógomba* (Kommandó)

Suillus luteus, barna gyűrűstinóru

65. *Használták Kászonban rehomára. Ahol fáj, ott bekenem. Itt nem eszik, csak egy largucai használta Kászonba rehomára, most már többen azóta*. (Kászonjakabfalva, PCÉ)

? ismeretlen kalaposgomba

62. *K. néne volt a gombakirály, sok volt a gyereke, ő biztos megpróbálta ez, hogy ne legyen több neki. (…) Nem olyan gomba volt mind a kinyérgomba, olyan kicsi volt, mind egy bimbócska, vagy csak olyant szedtek fel, a nyír és nyárfák alatt szedték. Hasonló a kicsi barnahátú galambhoz is. Soha nem volt kifejledve úgy, hogy a kalapja kinyíljon. (…) Megaszalták és port is csináltak belőle. A férfiaknak ez tilos megtudni még a névit is*. (Klézse, DA)

(Fungi, gomba)

55. *Egy házaspárral történt. Táncoltak bolondul a táncgombától, bolondgombától. Úgy (19)32–33-ban történt itt a faluban. A légygombától volt ez.* (Csíkborzsova, EA)

56. *Csíkrákoson egyszer, nem es olyan régen, valami gombától megbolondult valaki s mind azt mondta: „A buglyák mennek, a buglyák mennek”.* (Csíkborzsova, EA)

57. *Kimentek valami atyafiak szénát csinálni. Gombát szedtek, megkészítették. Aztán kiállt az egyik a Bolondmezőre s irányította a vasúti forgalmat, mint született forgalmista.* (Ozsdola, GH)

58. *A gombamérget általában tejje lehet közömbösíteni.* (Csíkszentmárton, NM)

59. *Ha mérgezés van, orvoshoz kell menni, hamar tejet kell adni.* (Homoródszentpál, GJ)

Jegyzetek

[1] Lásd még Zsigmond 2009a: 33–41.
[2] Lásd még Jaccottet 1973.
[3] Veress 1982: 16.
[4] Hoffmann 1989: 103, C 429,-198, D 257;318, I 335.
[5] Schram 1970: 454.
[6] Hoffmann 1989: 319, I 345.
[7] I.m. 482, O 119.
[8] I.m. 391, K 742; 437, L 14.
[9] I.m. 308, I 159.
[10] Wasson 1986,
[11] Kutalek 1995.
[12] Balázs 1954: 418-420, Vértes 1978: 382-383.
[13] Voigt 1975, Diószegi 1967, Vértes 1990.
[14] Kovács 1987: 39.
[15] A 14.
[16] Rosenbohm 1995: 21.
[17] Istvánffi 1900: 40.
[18] Hoffmann 1989: 431,K 1404.
[19] Például A 1-12.
[20] A 16.

[21] A 5–8,16.
[22] Keszeg 2000.
[23] A 17.
[24] A 17.
[25] Laplantine 1978: 121.
[26] A 15, L. még szívfájásra: Bosnyák 1973.
[27] Borivó 1902.
[28] Bosnyák 1973.
[29] Pálfalvi 1999: 32–33.
[30] Mészáros 1998: 419, 461, 462.
[31] Lásd még Rab 2001: 130, 140.
[32] Kalmár 1982: 146–7., Sztancsek 1909: 107., A 18,19, 23.
[33] A 20, 21.
[34] A 25–28.
[35] Kovács 1982: 75.
[36] Sztancsek 1909: 96.
[37] A 22-24.
[38] Sztancsek 1909: 102, 110.
[39] Forrás: Szabó & Biró 2000, Ars Medica Electronica, Budapest-Kolozsvár-Szombathely–Veszprém. Kézirat címe: Lencsés György (1530-1593), Ars Medica – Egész orvosságról való könyv, Gyulafehérvár. Receptszám: *1338; Kötetszám és lapszám: I. 136b.
[40] Seignolle 1980: 359, Thoen 1982: 294–5, Saar 1991: 177.
[41] Thoen 1982: 295.
[42] A 30.
[43] A 31
[44] Istvánffi 1909: 441.
[45] Márk Miklós sepsiszentgyörgyi erdőmérnök közlése. Bükszád, 2000. május 20.
[46] Köllő 2000: 79.
[47] Veress 1982: 8.
[48] Szendrey 1922–63: 664.
[49] A 32.
[50] Köllö 2000: 52
[51] Beke 1935: 19.
[52] Lásd még Gregor 1973.
[53] Bondár 1982: 50.
[54] Balázs 1942: 114.
[55] Vasas 1985: 107,154,161,187.
[56] Miklóssy 1980: 61.
[57] Péntek-Szabó 1985: 154.
[58] A 33.
[59] A 33–36, 38–42.
[60] A 36.
[61] A 45, 48., ill. Szendrey 1922–63: 664.
[62] Gub 1993: 102.
[63] A 38.
[64] A 46.
[65] A 42.
[66] Vajkai 1941: 236.
[67] A 49, László 1976: 216.
[68] A 49.
[69] A 50.
[70] A 52, A60.
[71] Gub 1994b: 197, Gub 1996: 83, Gub 1999: 49, István 1980: 49, A 51.
[72] A 63.
[73] Péntek–Szabó 1985: 308.
[74] Veress 1982: 141, Krébecz 1988: 183.
[75] Gub 1996. 84.
[76] Vö. Phellinus tuberculosus.
[77] A 53.
[78] Gub 1996. 85.
[79] A 54.
[80] Pálfalvi Pál székelyudvarhelyi biológus közlése 2000. szept. 23-án.
[81] A 49–51.
[82] A 58–59, Vajkai 1941. 241, Zsigmond 1994. 33.
[83] ÚMT
[84] A 17,29.
[85] A 20,22,25,40,49.
[86] A 17.
[87] A 17.
[88] Drăgulescu 1981: 44.
[89] Seignolle 1980: 359, Thoen 1982: 294–5.
[90] Erdoes–Ushte 1993: 187, Thoen i.h.
[91] Saar 1991b: 177.
[92] I.h.
[93] Rolland 1967: 139.
[94] Drăgulescu i.m.
[95] Zsigmond 1994: 44.
[96] Saar i.m., Drăgulescu i.m.

A gomba székelyföldi helyneveinkben

1998-ban csupán 26 gombás helynévről tudtam, 2007-ben majdnem 100-ról, jelenleg 148 (98 különböző) gombás magyar helynevet tart számon alulírott a Kárpát-medencében. Közülük 11 székelyföldi, s ezeknek túlnyomó része – 9 – háromszéki.[1]

Mindeddig kevéssé kutatott, hogy a *gomba* szónak és gombaneveinknek van-e és mi a szerepe, jelentősége helynévhasználatunkban. Ennek a kérdésnek a részleges megválaszolását kísérelem meg a továbbiakban.

Gomba szavunk szláv jövevényszó, amely még a X. század előtt került nyelvünkbe. Első adatolása mint személynevet említi, csak később fordul elő (a Besztercei Szójegyzékben) közszóként.[2]

Sajátosan magyarnak tekinthető – és elég gyakori – helynévadási eljárás volt az, amelynek során puszta személynévvel neveztek meg helyet, helységet.[3]

Gomba helységnevünk a régi magyar *Gumba* személynévből (1138/1329) keletkezett. 1337 óta adatolt ilyen nevű település Pest megyében, Monortól északkeletre.[4] Eltűnt helységnek is volt *Gomba* neve a Szilágyságban.[5] Városrésze Marcalinak, régen falu neve volt, amely másik két faluból lett (Kisgomba, Nagygomba). A bányavidéki Rozsaly-hegység csúcsán *Gomba* nevű sziklát tartanak számon.[6] Téglavető, gödör neve a somogyi Kazsokon.[7] Italárusító hely a sümegi (Veszprém m.) Népkertben,[8] élelmiszert árusító pavilon Révfülöpön (Veszprém m.),[9] tájékozódási pont, épület a pesti Örs vezér téren, buszmegálló épülettel Jászapátin (Szolnok m.)[10], presszó Gyöngyösön (Heves m.).[11] És a sor bizonyára folytatható.

Mi a helyzet a Székelyföldön? [12] Háromszéken Étfalva határában tehát *Gomba* nevű erdőről van tudomásunk.[13] Sziklákat neveznek így a Bodoki- és a Nemere-hegységben. [14] Régi vendéglő neve Szovátán (Marosszék, Sóvidék)[15] és italárusító hely a sepsiszentgyörgyi központi parkban (Háromszék).

A továbbiakban – pár kivétellel – általában a gombára utaló székelyföldi helyneveket mutatok be, aszerint csoportosítva őket, hogy képzett vagy összetett szavak-e.

Mielőtt erre sor kerül, hadd szóljak a kivétel névről, amely szerkezet szerint a *Gomba* helynévhez hasonlóan egy harmadik típust képvisel, az egyetlen morfémából álló, nem képzett szavakét.

Ez esetben nem biztos, hogy a helynév gombához kapcsolható: háromszéki falu (Kovászna m.) *Hilib*. *Hilib*nek, *hirib*nek is mondják a Székelyföldön is az ízletes meg a nyári vargányát (Boletus edulis, B. reticulatus). Neve mégsem valószínű, hogy összefügg a *hilib* népi gombanévvel, inkább személynévvel, illetve fanévvel hozható összefüggésbe.[16]

Képzett szavak:

Cseperkés nevű dűlőnévről a felső-háromszéki Lemhényből van adatunk, e név egyik alakváltozata (*Csüperkés)* szintén határnév az orbaiszéki Teleken. Az említett két történeti adat mai megfelelőiről egyelőre nincs tudomásunk.[17] *Csiperkés* dűlőnév él ma is például az udvarhelyszéki Csehétfalván.[18]

Gombás. Lakott hely Váctól északra (egyik részét *Kisgombás*nak, a másikat *Öreggombás*nak hívják). Szlovákiában (az egykori Liptó vármegyében; szlovák neve: Hubová) és Kárpátalján is van *Gombás* nevű helység, így hívják a beregi járás egyik faluját (ukrán neve: Hribivci). A név jó gombatermő helyre utal.[19] Háromszéken csupán dűlőnévként való előfordulásáról tudunk.

A kézdiszéki Torján erdő és kaszáló elnevezése[20] Valószínű az eddig ismertnél több helység határában is van *Gombás* nevű határrész.

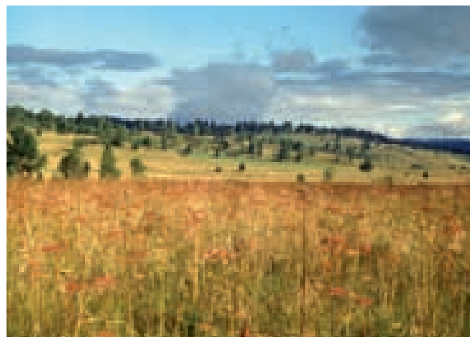
Gombászó. Többszörösen képzett szó. A háromszéki Dálnok határneve volt. 1714-ből adatolt. A közelmúltban még ismerték, használták, de napjainkban már kihalt névnek számít csakúgy, mint a *Gombászóút* határnév.[21]

Összetett szavak (illetve több szóból álló nevek):

*Batizgombás*nak is nevezik *Gombástanyát*. Ez Batizhoz (Botiz) tartozó kis település (Szatmár m.). Román neve: Ciuperceni.

Csicsógombás az egykori Szolnok-Doboka vármegye, ma Szilágy megye települése.[22] Román neve: Goştila.

Marosgombás falu Alsó-Fehérben, a mai Fehér megyében, Nagyenyed közelében. Román neve: Gâmbaş. A Székelyföldön nincs ilyen típusú helységnevünk.



Gombásbérc. Kép: Kakas Zoltán

Csiperkésdomb lemhényi dűlőnév, amelynek (ugyancsak történeti adat alapján) *Csüpörkésdomb* alakváltozata is fennmaradt.[23]

Gombásbérc hegytető neve Háromszéken Kászonfürdő, Gyertyános (csángó telep) és Esztelnek határában.

Gombásné gödre: kaszáló (Kászonjakabfalva, Hargita m.)[24]

Gombás-patak nevű ma is élő helynévre Torjáról (Kézdiszék) és Vác vidékéről van adatunk.[25]

Gombás-sejmék: erdő és legelő (Siklód, Udvarhelyszék,)[26]

Gombászórét beszélő név Eresztevény egyik határrészére utalt egy 1737-beli feljegyzés szerint.[27]

Gombászóút (1776) a háromszéki Dálnok határneve volt a már említett *Gombászó*val együtt.[28]

Gombászút lemhényi dűlőnévről 1801-es adat tanúskodik.[29]

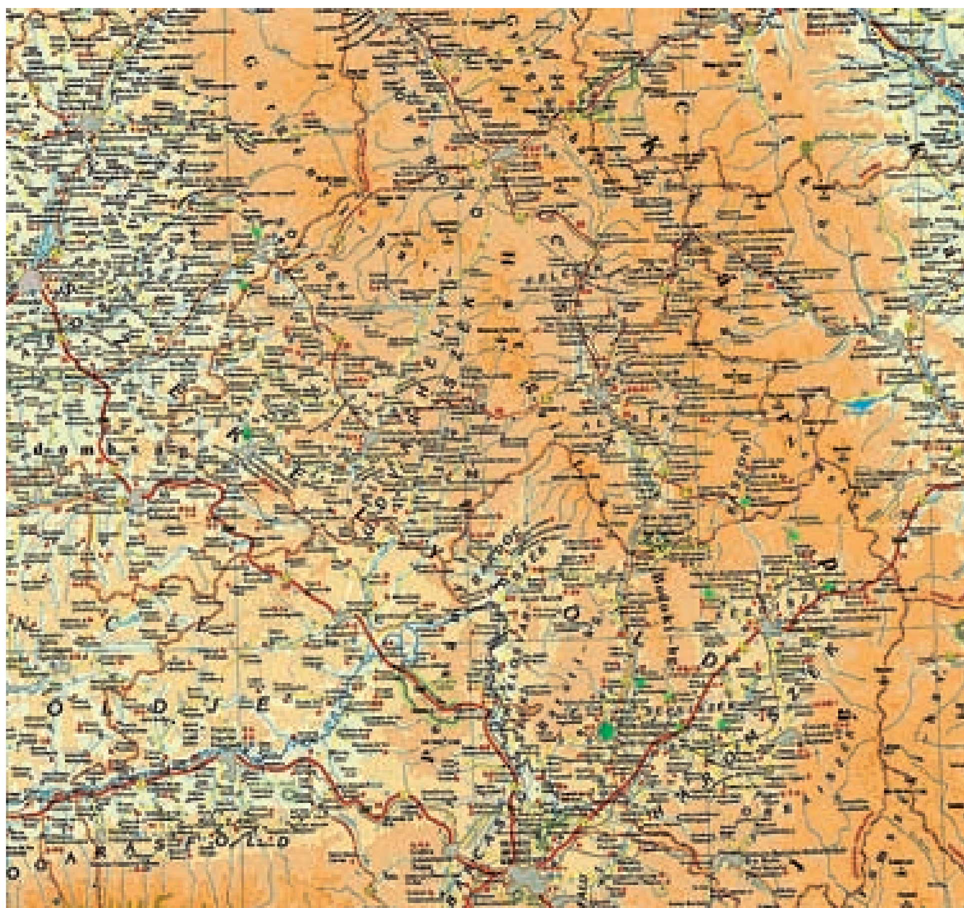
A felsorolt „gombás” helynevek közül egynek a kapcsolata a gombával nagyon is megkérdőjelezhető *(Hilib)* ezt nem is vettem be alábbi statisztikámba. Bekerültek viszont olyan kétségtelenül gombás vonatkozású nevek, melyek esetleg – olykor bizonyosan –, csak közvetve kapcsolódnak a gombához, általában

azért, mert a névadás indítéka valószínűleg nem a gomba, hanem a róla elnevezett, gombás vonatkozású nevet viselő személy (Gombásné gödre), ezek lennének az álgombás helynevek, a többiek a valódiak.

Valószínűleg több gombás helynevünk nem került bele adattáramba, remélhetőleg ez tovább fog gazdagodni, akár új, akár történeti – eddig fel nem fedett – nevekkel.

Íme a Székelyföld mely tájain van gombás vonatkozású helynévről tudomásunk (zöld folt jelzi ezeket az alábbi térképen):

Összesen tehát 148 gombás magyar helynevet tart számon alulírott a Kárpát-medencében (egyelemű: 47, közülük 11 különböző név), két- vagy többelemű: 101, 87 különböző). Közülük székelyföldi: 17 (11 különböző név). A 98 különböző elnevezés 145 tájrészt jelöl. Közülük 122 (79 különböző) kapcsolódik általában a gombához, 26 (19 különböző) pedig bizonyos gombafajokhoz (négyféle gomba nevéhez). A legtöbb helynevünk (11, 8 különböző név) egy a Székelyföldön elő sem forduló gombanévhez, a vargányához (Boletus edulis és B. reticulatus, ízletes és nyári vargánya)





kapcsolódik (ennek más elnevezései ismertek itt: medvegomba, hirib, németgomba, örménygomba, mátégomba stb.), de külön nevek jutnak a csiperkének (Agaricus campester, mezei csiperke) – s ezek mind székelyföldiek! – és a taplógombának például (Fomes, Polyporus). Noha ez utóbbi gombát jól ismeri a székelység, sőt hungarikumként a világon csak itt ismert (a sóvidéki Korondon) a tapló (Fomes fomentarius és kisebb mértékben a Piptoporus betulinus) felhasználása népi mesterség, népművészeti ág nyersanyagaként: helynévben való előfordulásáról még nem került elő adat. 18 név utal 20 településre, 5 név 5 településrészre, de egyikük sem székelyföldi település.

77 különböző név (ebből kettő – *Gomba, Gombás* – helységnek is neve!) 119 másféle helyre, főként határrészre vonatkozik.

A több objektumra utaló székelyföldi helynevek a következők: *Gomba* (5), *Csiperkés* (3). Két gombás helynév esetében tudunk ejtésváltozatok meglétéről (*Cseperkés – Csüperkés*, *Csiperkésdomb – Csüpörkésdomb*).

A „gombás" helységnevek – egy sem székelyföldi! – a magyar nyelvterület különböző részeiről valók (Erdély – Románia: **9** – ebből 2 név egyazon helységre vonatkozik, + 2 név, mely ugyanazon egykori helységre vonatkozik, + 4 mely csak feltételesen nevezhető gombás vonatkozásúnak –, Szlovákia: **5** – egyikük

tulajdonképpen kárpátaljai falu neve, mely újabban Szlovákiához tartozik –, Magyarország: **3** és + 3 egykori településre vonatkozó név[30] + 6 településrész neve[31], Ukrajna: **2** és többnyire a Kárpát-medence határain vagy a szélek közelében találhatók, ott, ahol gombában gazdagabb a vidék. Bizonyára nem véletlenül van ez így.

A dűlőnevek jórészt dunántúliak és székelyföldiek, valószínűleg azért, mert elsősorban e vidékeken nézett utána alulírott a tárgyalt kérdésnek, és mert Zala, Somogy és a Székelyföld sokféle gomba szedésére alkalmas terület, ahol szép számmal gombásznak is.

Mindaddig nem vonhatunk le messzebbmenő következtetést a gomba fontosságáról a magyar névadásban, amíg például valamely növény vagy állat (illetve neve) helyneveinkben betöltött szerepéről nem készül tanulmány, mert csak az összehasonlítás elvégzését követően bocsátkozhatunk becslésekbe a helynévanyag alapján. És természetesen folytatni kéne a gomba és a helynevek kapcsolatának a vizsgálatát.

Jel, tanúbizonyság az említett gombával kapcsolatos helynév- valamint gombanévszókincs. Adalékot jelent, amely elősegíti népi kultúránk megismerését, amelynek egyik része sajátos örökséget jelentő gombakultúránk.

Jegyzetek

1 Zsigmond 1998, 2007b, 2009a.
2 TESz
3 Kálmán 1989. 152–156.
4 FNESz
5 Szabó T. 1994. 38.
6 Dávid–Metz–Soltz 1995.84.
7 Papp–Végh 1974. 392.
8 Balogh–Ördög 1982. 62.
9 Balogh–Ördög 1982. 201.
10 Farkas 1986. 119.
11 Pelle 1988. 128.
12 Dávid–Metz–Soltz 1995.84.
13 Étfalvi falujegyzőkönyvek 1825. A név ma is él, főleg nyírfákból álló erdő neve.
14 Kakas Zoltán szóbeli közlése
15 Málnási András szóbeli közlése 2007 augusztusában.
16 Lásd még FNESz.
17 Bogáts 1929. 64, 70.
18 http://www.szekelykapuk.hu/csehetf.htm
19 FNESz
20 Lásd Hints 1997. 34.
21 Lásd Bogáts 1929. 58–59.
22 Szabó T. 1994. 38.
23 Bogáts 1929. 64.
24 Hints 2000. 22.
25 Hints 1997. 34.
26 Janitsek-Szőcs 2002. 24.
27 Bogáts 1929. 59.
28 Bogáts 1929. 59.
29 Bogáts 1929. 64.
30 Jelenleg ezek településrészek nevei.
31 Köztük van az előbb említett 3 név is, melyek egykor külön helységre vonatkoztak, e helységek más helységhez csatolással településrészekké lettek.

Dunántúl – Székelyföld. A reneszánsz etnomikológiája, az etnomikológia reneszánsza[1]

Etnomikológia és megújult etnomikológia

Gomba és népi kultúra kapcsolatának kutatására jött létre századunk ötvenes éveiben az etnomikológia.[2] Alapítójának az amerikai G. R. Wassont tekinthetjük, aki orosz felesége hatására kezdett foglalkozni a témával.[3] Főképp a hallucinogén anyagokat tartalmazó gombáknak a mitológiában játszott szerepére tért ki tanulmányaiban (1968). Munkáját többek közt a híres etnológus Lévi-Strauss is elismerte, ösztönözte. A mikológusok közül valószínűleg Roger Heim ismerte fel először a népi gombaismeret vizsgálatának fontosságát, a népi kultúrák, a mitológia kutatóival való együttműködés szükségességét.[4]

A mikofób meg mikofil hagyományok földrajzi váltakozása miatt maradtak túlságosan a háttérben a gombák és konnotációik mindmáig. A nemrégi felfedezés, hogy a mexikói indiánoknál gombakultusz volt, lehetővé tette az újraértékelést, figyelmeztetett más hasonló (például ókínai, paleoázsiai) hagyományokra is. Az eltérő kultúrákban éles különbségek figyelhetők meg a gombák tekintetében (görög szóval 'istenek eledele', az aztékoknál 'istenek húsa', míg a mikofób népeknél 'ördög kenyere', 'halottak eledele, széklet', a "gomba" szó jelentése).

A Wasson-féle etnomikológia a tudományág megújulásáig főképp a hallucinogén anyagokat tartalmazó gombákra és azoknak a mitológiában játszott szerepére tért ki.



Gomba alakú istenszobor, Costa Rica, Kr. u. V. sz.

Etnomikológiai tanulmány, közlés magyar viszonylatban alig jelent meg. Gregor Ferenc írása (1973) nyelvészeti, névtani feldolgozás, a magyar népi gombanévanyagot elemzi. László Kálmán alapos mikológiai munkája (1976–77) két város és vidéke gombaismeretéről szól, piacaik gombakínálata alapján. Péntek és Szabó (1985) kalotaszegi etnobotani-

kai monográfiájukban viszonylag keveset írnak a gombavilágról: 23 nemzetség mintegy 30 faját veszik számba, megadva népi neveiket.

Kicsi Sándor András elsősorban nyelvészeti, névtani írásaiban értékes néprajzi adalékokkal is szolgál, különösképp *Néhány népi gombanevünkről* című munkájában.[5]

Következésképp eddig elsősorban a népi táplálkozásról, a gyűjtögetésről szólva, meg a névtani vizsgálódás során esett szó a magyar szakirodalomban az etnomikológia kérdésköréről. Kifejezetten etnomikológiai tanulmányt közölt alulírott 1994-ben, amely elődje előadásként hangzott el 1993 májusában egy a Kriza János Néprajzi Társaság által Székelyudvarhelyen szervezett etnobotanikai tudományos tanácskozáson. A háromszéki Sepsikőröspatak etnomikológiai vizsgálata kiindulópontot jelentett csupán, azóta



kutatásaimat kiterjesztettem a magyar nyelvterület nagy részére, persze a legtöbbet az erdélyi helyzet felmérésén dolgoztam. 1999-ben a Francia Mikológiai Társaság lapjában közöltem a gombáknak a magyar népi gyógyászatban betöltött helyéről.

Mondhatni kisebb munkaközösség is alakult (és bővülésre vár), amelynek tagjai, két nyelvész (Kicsi Sándor András Budapestől és Bagladi Orsolya a veszprémi Pannon Egyetemről), egy mikológus (Sántha Tibor) és egy néprajzkutató (Zsigmond Győző) összefogtak a siker érdekében. Kicsi Sándor Andrásnak idevágó tanulmányai jelentek meg 1995 és 2009 között, utóbbi évben tanulmánykötetet is közölt e témában.[6]

Sántha Tibor (ifj. és id.) munkája pedig Gelence népi gombaismeretéről 2003-ból való (ezt megelőzte – megjelenését, de nem megírását illetően – Sántha a *harapégtegombá*ról írott munkája 2002-ben). Ugyanő (ifj. Sántha Tibor) 2009-ben tudománytörténeti áttekintésre is vállalkozott, melyből az etnomikológiai vonatkozások sem maradnak ki. Bagladi doktori disszertációját a magyar népi gombanevek nyelvészeti feldolgozásából írja, de előtanulmányai már jelentek meg az utóbbi időben. Kicsi és Zsigmond etnomikológiai kisenciklopédia, kézikönyv közös megírását tervezi (Nagyrészt már elkészült a korallgombák és népi kultúra témájú együtt írt tanulmányuk).

A jövőbeni feladatokat illetően a népi gombanevek (a hivatalos és a tudományos névhez társítottan) összegyűjtését, a történeti anyag rendezését, a magyar, román, német és finnugor, török, szláv és más gombanevek, etnomikológiai

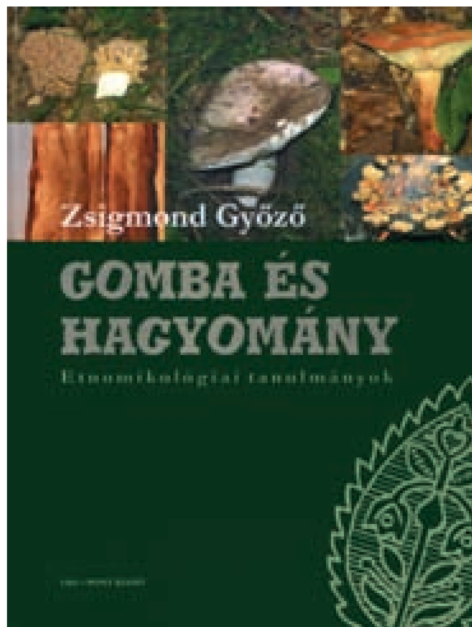
tudások közti viszony tisztázását, a teljesebb (például kérdőíves sokrétűbb, szakszerűbb gyűjtést emelem ki. Úgy is mint fontos, hiánypótló, érdekes elvégzendőket. A gyakrabban vizsgált területei az etnomikológiának a következők: gombanevek, gombák a népi gyógyításban, gomba és mitológia, gomba és táplálkozás. Eredményeink is ezeken a területeken számottevőbbek, noha még mindig elég hiányosak. Mai hiedelmek s ismeretek a gombáról, gomba és népköltészet, gomba és szokás, a gombászás mint foglalkozás, gomba és népművészet, a gomba népi felhasználása, gomba és játék – ez utóbbiakról mindmáig vajmi keveset mond a szakirodalom, többnyire még kiaknázatlan érdekes kutatási témák csupán.

Megjegyzem, hogy a gyűjtő felszerelése, kérdőíve, az általa mutatott képek mennyisége és minősége is befolyásolja a végzett munka eredményét. Úgy, hogy a jövő feladatai közé sorolom a minél tökéletesebb, a pontos összehasonlítást lehetővé tevő etnomikológus-kellékek előteremtését is.

A gyűjtögetés (és annak kiemelt fontosságú része, a gombászás) egyfelől primitív fejlődési fokot jelent, ősi meghatározója az ember és az élővilág többi része összhangjára irányuló törekvésünknek, másfelől beépült a mai és – bizton állítható: – a jövő fejlett társadalmaiba. A gomba, gombászás és az ember, a kultúra szövevényes kapcsolatának kutatása számos tudományág számára szolgáltatna újabb adatokat, lehetővé tenné a nyitást, a továbbfejlődés más lehetőségeit.

Alulírott nemrég megjelent könyve (*Gomba és néphagyomány. Etnomikológiai tanulmányok*, 2009) az első alapozó összegezés, az első magyar etnomikológiai tanulmánykötet.





Az etnomikológiai témákat (kutatási területeket) a következő csoportosítással jelzem: gomba és mitológia, gomba és népi gyógyítás, gomba és népköltészet, gomba és népművészet, a gombászás mint foglalkozás, a gomba népi felhasználása (táplálkozás, méhészet, népi mesterség stb.), gomba és játék, gomba és szokás, ismeretek és hiedelmek a gombá(k)ról, gomba és népnyelv.

A reneszánsz etnomikológiája

A reneszánsz volt a legutóbbi korszak a magyarság történetében, amikor az ország gazdaságilag és kulturálisan is Európa és a világ élvonalához tartozott. Pontosabban ennek is csak a Mátyás király uralkodásának idejére eső része.

Az ókori Róma vacsoráinak méltó örököse volt a reneszánsz lakoma. A humanista szemlélet a gasztronómia újjászületésének is kedvezett. Magyarországon Mátyás király idejében indult hódító útjára a kifinomult és változatos étkezés.

A bőséges étkezések közül feljegyezték, hogy Mátyás és Beatrix lakodalmán 1476-ban huszonnégy fogásból állt az ünnepi menüsor! Ettől kezdve az udvarban az olaszos ízlés került előtérbe. Nem kizárt, sőt valószínű, hogy a mikofil olaszok több gombafajjal is megismertették a magyarokat. Bizonyára az itáliai konyhának jelentős szerep jutott a gombafogyasztás elterjesztésében minálunk. A *Mátyás király gombája* népi gombanév megléte akár ennek az emlékét is őrizheti. Már a XVI–XVII. századból ismert, hogy a magyarok kedvelték a sütve, főzve vagy párolva elkészített gombaételeket, borssal, faolajjal ízesítve, rántottával dúsítva.[7] A helyzet lényegében máig nem változott, a kedveltség maradt, az elkészítési mód kissé módosult, a sült, főzött, tojásos gomba ma is népszerű, ha nem is annyira, mint a tokány meg a paprikás.



Sepsiszentgyörgy, Székely Nemzeti Múzeum, I. nemzetközi etnomikológiai konferencia 2008. április 28-án

Sok minden újjászületését jelentette a reneszánsz, de több egészen újat is hozott. Gondoljunk csak a földrajzi felfedezésekre, s nem utolsósorban a néprajzi, a folklórgyűjtésekre és a mikológiára.

Az első könyvben megjelent azonosítható gomba ábrázolása is e korszakból való, az olasz Mattioli könyvéből (1554). Maga a gombászat tudományként ekkor jött létre, mégpedig Magyarországon, a Batthyányak dunántúli birtokán, magyar segítséggel (ez első-



Részlet Corvinából



Melius Juhasz Peter: Herbarium



Carolus Clusius

sorban Beythe Istvánt jelenti ezúttal), atyja, megalapozója a németalföldi Carolus Clusius.

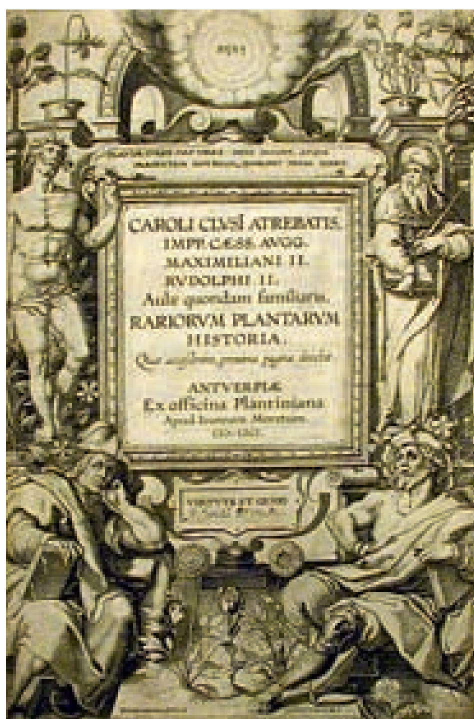
No de a kezdetnek is vannak előzményei: gombászati, elsősorban etnomikológiai adatok fellelhetők már előbb is.

Számottevő jórészt néprajzi előzménynek számít a botanikus prédikátor Beythe István munkássága is (Clusiusszal működött együtt), meg a Lencsés Györgyé. Magyar nyelvű kéziratos orvosi nagymonográfiájában Lencsés György (1530–1593) mintegy 30 gomba-adatot közöl, az ő esetében egyről sem tudjuk kétségtelenül, hogy az a szerző saját „etnomikológiai" gyűjtéséből való-e vagy sem.

Melius Juhász Péter református lelkész könyve – Herbárium. Az fáknak és

füveknek nevekről… (Kolozsvár, 1578) – az első magyar nyelvű botanikai, gazdasági és orvostudományi munka, ebben közli az első adatokat Magyarország (Debrecen környéke) flórájához. Könyve lényegében német füveskönyvek (főleg Lonicérus) átültetése magyarra, de elsőként sorol fel magyar növényneveket s szól több gomba gyógyhatásáról is.

Carolus Clusius (1526–1609) és az etnomikológia


CAROLI CLVSI ATREBATIS
IMPP. CÆSS. AVGG.
MAXIMILIANI II.
RVDOLPHI II.
Aulæ quondam familiaris,
RARIORVM PLANTARVM
HISTORIA,
ANTVERPIÆ
Ex officina Plantiniana
Apud Ioannem Moretum.

Clusius humanista botanikus 1564-től természetkutató utakra ment, beutazta Spanyolországot, Portugáliát, Belgiumot, járt Angliában. 1573–1587 között a bécsi botanikus kert prefektusa, majd Frankfurtban s Leydenben a botanika és a materia medicina professzora. A század talán legkitűnőbb magyar orvos-botanikusával, a költőként is neves Purkircher Györggyel (1530–1578) Párizsban ismerkedett meg. Később a Felvidéken együtt tettek botanikai kirándulásokat. Minthogy (feltehetően protestáns vallása miatt) Bécsben nem folytathatott orvosi praxist, egyre gyakrabban és egyre hosszabban vendégeskedett tudománykedvelő magyar főuraknál, főleg Batthyány Boldizsár németújvári főúrnál. Itt (a Dunántúl nyugati részén) is gyűjtött növényeket; a virágos növényeken kívül főként a gombákat tanulmányozta.

A Németújváron gyűjtött gombákat valakivel lefestette. Ez a gombaakvarell-sorozat „Clusius-codex” néven szerepel a növénytani szakirodalomban. Ezt az akvarellgyűjteményt, amelyről maga Clusius is azt hitte, hogy elveszett, a leydeni egyetem kézirattárában találták meg. Istvánffy Gyula (1860–1930) botanikus, mikológus és szőlész lemásolta és egy tanulmány kíséretében 1900-ban kiadta. 1601-ben jelent meg a Pannónia nagygombáiról írott monográfiája, amelynek név- és képanyagát Batthyány Boldizsár, Beythe István és mások segítségével az egykori Vas megye, nagyobbrészt a mai Ausztriában fekvő egykori Várvidék (Burgenland) területén gyűjtötte össze.

Régebb néha túlbecsülték a magyarság gombaismeretét, és a Clusius-kódex

leírásai alapján Magyarországot a gombaevés egyik központjának tartották. Úgy vélem, Gregor Ferenc viszont alábecsülte a magyar népi gombaismeretet a szláv és latin népekhez viszonyítva (az Erdélyben élő románok esetében a gombanevek tanúsága szerint is a délszláv hatás volt rendkívül nagy. Ez egybevág Gregor megállapításával és Drăgulescu adataival például a román gomba- és növénynevek etimológiáját illetően. Az északibb területeken élő szlávok nagyobb gombaismeretének nincs különösebb jele a románság népi gombaismeretében, amely – a magyarságéhoz hasonlóan – közepesnek, mérsékeltnek mondható. Sajnos, a finnugor népek és a török népek gombaismeretéről keveset tudunk.

Valószínűnek tartom, hogy a Kárpát-medence magyarsága – lévén, hogy mikofil és mikofób kultúrák hatásának egyaránt ki volt téve (szlávok, németek) – egyféle köztes magatartást alakított ki magának a Kárpát-medencében, és ezt a nem túl nagy, de nem is túl kevés gombanév, az ismert gombák száma is tükrözi a mai napig.

Hasonló a helyzet a gombaételek tekintetében is. A gyakran és sokféle gombaételt készítő szláv és latin népek ugyanúgy hatottak ránk, mint a tőlük élesen elkülönülő, kevés gombát fogyasztó németek.

A gombás étel sajátosan magyarosnak számít. Ez egyrészt Clusiusra visszavezethető régi hiedelem továbbélésének is tekinthető. Máskülönben például a keserűgombát vagy harapégésgombát tartalmazó ételeink esetében elmondhatjuk, hogy gombaételeink népi konyhánk jellegzetességei egyúttal. Nyomatékosításául annak, hogy a magyarságnál hagyománya van az *úrgombá*ból való leveskészítésnek egy XVI. századbeli történetet és egy receptet idézek Clusius tollából.

A történet: „Emlékszem, hogy 1584-ben, mikor szüret táján Batthyány Boldizsár vendége voltam, (mert ő évente kétszer-háromszor kocsit küldött utánnam Bécsbe) Nemet-Wywari erős fellegvárában –, mikor ép asztalnál ülénk s ebédelénk – egy tál levében úszó Vrgombát hoznak elibénk, – én ki gom-



Amanita caesarea. Málnási András rajza



Morchella esculenta. Málnási András rajza

bával alig élek, nem tudván, hogy a sáfrányszínű folyadék a gombának leve volna, franciául kérdést intéztem a házigazdához aziránt. Ő kedvesen nevetett s az asztalnál ülő magyar urakhoz fordulva közli velük az esetet, hogy mint megjárá Clusius Vram az imént mert azt hitte, hogy sáfránytól sárga a leves!”[8]

A recept: „A magyarok úgy készítik el, hogy megtisztítva megabárolják, aztán felaprítják s tejfelbe vetik, apróra vagdalt petrezselyem levelet és borsot adván hozzá. Más: megtisztítván, nyelüket levágva, hátukkal parázsra vetik, s tojássárgával megpirítják. Más: Frissen nyelüktől megfosztva serpenyőben öszszekevert tojással s vajjal megpörkölék, amit a németek Eyerschmalznak hívnak. De még megaszalva is elkészítik, aztán akár a tojást, megfőzik, vagy vízben feláztatják, végül akárcsak mint a másiknál láttuk (Boletus bulbosus), levéből pirított kenyérrel eresztéket főznek, azt ecettel, borssal, gyömbérrel s szegfűporával élvezik.” Clusius azt írta róla, hogy „Magyar neve *Vr gomba*, a magyarok legkedvesebb gombája.”[9]

Carolus Clusius és Beythe István szójegyzékeiben a kucsmagomba (Morchella spp.) *zömürchök, szemerchyek, Szent Gyewrgi gambaia* neveken szerepel (1584). Benkő Józsefnél nevei: *süveg gomba, fekete gomba, szömörtsök*, *Sz. Györgygomba* (1778, 1783). Mátyus István *süveggomba* néven említi (1787). *Kucsmagomba* elnevezése csak a XVIII. század végén jelenik meg, akkortól azonban gyakori.[10] Népszerűségét mindmáig megőrizte a magyarság körében.

A népi gombanevek általában találóak, érzékletesek.[11] Ismeretük segít bennünket jobban megismerni az elnevezeteket. Szerencsére, a magyar hivatalos, tudományos gombanévanyag jó része népi eredetre megy vissza, nem vagy nem egészen művi. Ez a helyzet a kucsmagombák esetében is.

A légyölés is tekinthető gyógyeljárásnak: a különböző kórokat terjesztő legyek irtása számottevő megelőző módszer. Már Clusius említi az 1601-ben megjelent *Fungorum in Pannoniis obs. brevis Historiá*ban, hogy a *légygombá*t Frankfurtban árulják légyvesztő gyanánt a parasztasszonyok. 1684-ben is tudnak Magyarországon a például Becskereki Váradi Szabó György által *veres gombá*nak emlegetett légyölő galócáról, mint légyölésre használt gombáról. Egész messze az ausztráliai őslakóknál is használatos egy gombaféle a legyek elűzésére, az viszont nem galóca.[12]

Napjainkban a magyar nyelvterület majdnem egészén ismeretes, ha nem is használatos már a gyakran épp *légygombá*nak nevezett Amanita muscaria tányérba téve (egészben vagy felvagdalva), cukrozva vagy sem, tejjel, vízzel vagy mézzel. Moldván és a Székelyföldön kívül inkább csak nevében él légyölésre való használatának emléke, noha van



Amanita muscaria. Málnási András rajza

adat ismeretéről például Vas és Zemplén megyéből is. Csíkban és Háromszéken megkülönböztetnek *barna* (valószínűleg*:* Amanita regalis) *és piros (*Amanita muscaria) *légygombát*. Ennek alapján feltételezhető, hogy a barna galócának és – ami kevésbé valószínű – a párducgalócának is van légyölő hatása.

A reneszánszkori etnomikológiai jellegű közlések csak a népi nevekkel, a gyógyítással és a népi táplálkozással kapcsolatosak, ismeretekre s hiedelmekre egyaránt utalnak. A jelenkori etnomikológia sokrétű megközelítéssel próbálkozik, sokkal több témát, kérdést érint, tanulmányoz.[13]

Jegyzetek

1 Zsigmond 2009b.

2 Lévi-Strauss 1973: 264.

3 Wasson 1957.

4 Heim–Wasson 1958.

5 Kicsi 1993, megjelent 2005-ben.

6 Kicsi 2009.

7 Burucs 1988: 91.

8 Istvánffi 1900: 75–76.

9 Istvánffi 1900: 75–76.

10 Gregor 1973: 34.

11 Ahol nem utalok forrásra, saját gyűjtésről van szó.

12 Kalotás 1996: 282.

13 Zsigmond 2009a., Dugan 2011

A sepsikőröspataki *gombakirály*

Lehet valaki úgy is fenség, egyféle király, hogy bizony hiányzik hozzá a jó helyre való beleszületés, a nagy vagyon, a birodalom, sőt még az alattvalók is? Lehet, ha van benne bizonyos hozzáértés, ügyesség, amelyre temérdek gyakorlat során tett szert. Ha boldogul, sőt kitűnik egy általában veszélyesnek tartott birodalomban, az erdő-mezőében, a vadonéban. Népünk – főleg a Székelyföldön, Moldvában, de például Beregben is – azt a személyt nevezi *gombakirálynak,* aki valamely helységben kiemelkedik mint jó gombaismerő, kiváló gombaszedő. Tudunk olyanról is, hogy másképp is hívhatják az ilyen embert. Az udvarhelyszéki Szentegyházán *főgombász*, *gombás király* név illeti.[1] Mezőségi adatközlőt idézek: *Nagyapám volt a gombáknak az apja. Sokat járt, jól ismerte a gombákat* (HE, Botháza).

A magyarok közt többnyire férfiak a gombakirályok. Ritka az nagyon, hogy valaki közülük nő legyen, s ráadásul cigány származású is. A romák viszonylag sokat gombásznak, de általában kevés gombafajt ismernek.

A sepsikőröspataki Pakulár Bertának, Berti nének melléknevévé lett *a gombás*. A faluban mindenki ismeri és elismeri őt ebben a minőségében. A továbbiakban hol idézve, hol parafrazálva, bemutatom ennek a nemzetközi viszonylatban is jelentékeny amatőr gombásznak az életpályáját. Mindenekelőtt egy 1999. október 10-i beszélgetés alapján.



Pakulár Berti né, a gombakirály

2011-ben töltötte be 72. évét. Cigány származású, de csak a magyar nyelvet beszéli. Két éves korában történt, hogy apja, aki *cipőcsináló* volt, meghalt (nem tudja, hogy hol dolgozott), *a nagy aszály idején*. Anyja 65 évesen halt meg. Szülei sokáig Brassóban dolgoztak, a traktorgyárban. Gidófalváig gyalog mentek, onnan pedig vonattal tovább. Tizenheten voltak testvérek, de a felnőttkort csak öten élték meg. Az anya halálát követően a nagyobbik testvér, Teréz rendezte a családot. Berti, a gombás valamennyire tud írni és olvasni. Nyolcévesen kezdte az iskolát Sepsikőröspatakon. Hat osztályt végzett, a hetediket csak félig járta ki.



A Hegyben lakó király háza és családja

„Még kicsi gyermek vótam, mikó kezdtem az erdőket mászni. Másokkal együtt gombásztam, peccset, málnát, epret, szedret szedtünk. Az erdőpásztorok olcsón vették, Szentgyörgyön drágábban adtuk el. Kezdtünk felnőni, ide-oda mezei munkákra mentünk. Volt kapálás, répaszedés, pityókaszedés.

Nagyobbik testvérem rendezett, Teréz, a tavaly halt meg Keresztváron, oda ment volt férhez. A jó meséskönyvet nagyon szerettem olvasni, most egy sincs nekem, mind elvitték. Leányom nem tud olvasni, a betűköt ismeri, de nem tudja összeolvasni őköt.

Huszonöt évesen mentem csak férhez. Férjem Józsi volt, az apja volt nevezve a Hegyen Titónak, a gyermek Titoka Józsinak. Sokat másztam az erdőt, legyen mivel fenntartani a gyermekeket. Málnát, szedert, gombát szedtem főleg. Régebb több volt a vágott. Fát is kellett venni, nem csak élelmet, ruhát."

Gyermekeiről a következőket mondta:

„Laci a nagyobbik fiam, nincs most megházasodva, öt gyermeke lett, egy meghalt, 22 éve külön van. Gáteres volt egy ideig, elbocsátották, Árkoson kőmívesként dolgozik, napszámosként.

Erzsi leányomnak a férje Isvány, ő a doktornak dolgozza a földet. Isvány az egyik fiuk, az apja nevére lett keresztelve, Mónika a leányuk, me annak a napján született.

Józsi fiam gáteres. Két gyermeke meghalt, él Csacsika, aki Csabának van beírva, az anyja nevezte így. Józsi fehérnépe ravasz. Isznak, verekednek össze, az ablakokat mind verik bé, küssebb ablaktányér kéne."

Megélhetéséről is vallott.

„Miket dógoztam? Vótam pityókaszedni, legyen télire. Két helyre járok ide a faluba takarítani, gyomlálni, kapálni. Szoktam csinálni mikulásvesszőt. Bronzot veszünk fehérbe, sárgába, s diluántot, s rügyes nyírfát. Van amelyik a nyikorgató nyavalyával csinálja. Tavaly mind ellopták a városiak az Őrkőről. Vagy 200 darab ágat. A tavaly megbüntettek többet a katonaság mellett, akik ágat szedtek, nyírágat.

Télire tett el befőttet a gazdám nekem is. Nálam kevés van a szekrényben. Mindent szednek ki.

Rég nem kaptunk szociális segélyt. 10 évet nem éltünk együtt az uramma, azé nem adják utána a nyugdíjat. Én nem kapok nyugdíjat. Legelősző a Lázár Mihályná vótam utcaseprő (Sepsiszentgyörgyön) *öt évet, utána Brassóba két évet. Otthagytam, miko férhez mentem. Akkor volt jobb világ amiko az uram élt, jól keresett. Tejeskocsiva sokszo jártam a Vadasra gombáér. Mire a kocsi jött le, én má jól megrakódtam. Mind többen szedtek gombát a falubó. Én most má kevesebbet. Lábam fáj, rehomás. 50 000 lej egy inyekció. Minden hónapba ötöt kéne kapjak."*

Munkának tartja a gombászást Bertiné, általában sokat kell járni a gomba

után, nem ritka, hogy 10–15 kilométerre is elmennek a gombászók, mégpedig gyakran hegyen-völgyön, árkon-bokron át. Igaz, hogy sok jó helyet ismer, de ezeket meg kellett találni, s ezek nem minden évben váltják be a hozzájuk fűzött reményeket, így szükségessé válik helyettük, illetve mellettük újabbak felkutatása is. Többnyire félreesőnek tekintett területen, a mezőn ritkábban, főleg az erdőn szedik a gombát, olyan helyeken, ahol különféle valós és vélt veszélyekkel kell számolniuk.

„Medvével találkoztam egysze, a Kálnoki-patakba, küjjel. A két bocsával láttam meg, rongyos vót, me vetkezett. Kiátom:

Ügyelj, meneküljünk, me itt megöl!

Hagytam kast, gombát s futottunk. Őzet s vaddisznyót is láttam. Vadnak mások is akik ilyesmiket láttak, megijedtek s futottak. Nem tudok róla, hogy itt állat valakit is bántott volna.

Most Magyarországra sokat nem engednek, megpecsételődtek, s most még több a gombászó. Akik eladásra szedik, mind a Hegybe valók. Egy ideje nem engedik, hogy a gombát bévigyük a városba. Pungába kiraktuk kilósba s vittük azé. A leányomat még nem fogták e. Vót úgy vagy húsz kilót is vitt. Régebb jártam a piacra, de mióta nem szabad s fáj a lábam, azóta csak a faluba adom el a gombát s mást is, peccset, a szív ellen használt sarognya virágját, s teának jó áfonyalapit. Miko vót pénzem, vettem Brassóba kilóra napraforgómagot, s azt árultam otthon.

A falu gombakirályának nem jutott irigylésre méltó sors. Nagy szó az is, hogy sokra tartják gombatudományát, megbíznak benne. A kis faházat, amelyikben lakik, a falu hegybe kapaszkodó, cigányok lakta részén, a Hegyen, férje építette. Van villanya, ez is valami, mert sokaknak nincs a szomszédságban. Öregségére is gondoskodnia kell megélhetéséről, s ebben egyre kevésbé segíti a sok járkálást meg mászást igénylő gombászás. No de azért ő mindig is Pakulár Bertiné, a gombás marad falustársai szemében. Méltán, mert nem akárhogy érti a tisztességes kenyérkeresésnek ezt a formáját. A továbbiakban ezt néhány adattal támasztom alá.

A mikofil, kiváltképp gombakedvelő lengyeleknél a falusi lakosság középarányosan 24 gombanevet ismer, a két szélső határ a 8 és a 60.[2]

Nos, sepsiszéki gombakirályunk hatvannál is több gombáról tud, pontosabban: 70-et azonosít biztosan, többnyire külön néven is nevezve őket, noha az is előfordul, hogy például a júdásfülegombát jól felismeri, de nevét nem tudja. Több esetben pedig, noha pontos a név szerinti azonosítás, megbízható, azonban az illető faj világosan nem különül el másoktól. Így piroshátú galambgombának ismeri adatközlőnk a Russula vescát vagy a Russula emeticát, viszont a R. emetica, R. lepida, R. rosea és R. vesca közt nem biztos, hogy különbséget tud tenni. Gond nem származik belőle, mert tudja, hogy a csípős galamb nem jó, s hogy melyik galambgomba s melyik nem, azt felismeri.

Egyik érdekessége gombakirályunk és faluja gombaismeretének egy általában kevéssé ismert gombafaj számontartása. Kőröspatakon és a szomszédos Középajtán is közismertnek számít a *harmatgomba*, tudományos nevén Melanoleuca subalpina vagy evenosa.



Berti né gombászni indul

Jónak tartják és fogyasztják. Ugyanezt a gombafajt Gyergyóban *magyaraljá*nak (mogyoróaljának) nevezik. A magyar nyelvterületen általában nem tartják számon. Valószínű Gyimesben, Csíkban is tudnak róla valamilyen más néven (amelynek azonosítása még nem történt meg).

Nála jobban senki sem ismeri a faluban a különféle gombák lelőhelyeit. Családtagokkal vagy egyedül *csikkajozik*, *suskázik* vagy épp *róukászik*, *medvészik*, mindig vigyázva, hogy a jó hely lehetőleg titok maradjon, bár jól tudja, ez szinte lehetetlen a népes roma eredetű közösségben, amelynek tagja, s melyben gyakori érdem kilesni, ellesni dolgokat. Természetesen mind a négy említett tevékenység a gombászásra vonatkozik, úgy, hogy az épp keresett gomba helyi nevére utal (*csikkaj*: májusi pereszke – Calocybe gambosa, *suska*: kucsmagombafajok – Ptychoverpa bohemica, Morchella elata, *róukagomba*: sárga rókagomba – Cantharellus cibarius, *medvegomba*: ízletes vagy nyári vargánya – Boletus edulis, illetve reticulatus). Ha teheti kassal (kosárral) kutatja át a terepet (máskor meg csupán acskó – zacskó, szatyor – van nála), meg gombászóbottal ha a legnehezebbikét végzi a föld feletti gombák után való kutakodásnak, azaz *suskázik*. A legnehezebben fellelhetők közé tartoznak a kucsmagombák.

Főleg, ha azok még nem, vagy alig bújtak ki az avar alól. Könnyű ággal a kezükben, érzéssel és alaposan át szokták vizsgálni szakértőik a *suskás* helyeket. Van úgy, hogy valaki egyet sem lát meg belőlük egy bizonyos helyen, más pedig onnan akár meg is szedi vele kosarát. Még nehezebbé teheti dolgunkat, ha más akadályt is le kell küzdenünk.

„Szent György-nap előtt minden hét esztendőbe királyválasztás van a kígyókná. A fiam oda ment egysze suskagombájé. Körülvették, alig menekült meg.

A kígyó fejin van afféle sárga kereszt, két csokorféle, s rajta arany van. Ha zsebkendőt dobnak rá, azt mondják, lehagyja az aranyat.

Bé ke csombolyítani zsebkendőve, s akkó leejti a fejérő az aranyat, másképp nem, ha megölik, akkó se. Mondják, van olyan kígyó is, hogy két feje van, ilyenbő lesz a sárkány; szárnya is lesz.

Amelyik kígyót hét évig nem látja meg senki, annak lesz hét feje s az megy fe. Erre mondják, hogy viharkó lehet látni. Hallottam egy úgy megcsapta a traktort, majd fedőlt. A cserébe nálunk látták, két méter volt legalább.”

A piacra is meg otthoni finomságnak is keresett kucsmagombához jó szem és szimat kell, még ha kiváló helyismerő is az ember. Nem ritka, hogy jelet tesznek, például fára, ágra aggatott rongydarabot a lelőhelyre. Ha valaki már ural egy helyet, nem illik éppen oda menni. Az azonban előfordul, hogy egymást közt megtárgyalnak egyet-mást az erdőt-mezőt járó és benne olvasni tudó, az alig észrevehető gombát ugyancsak meglátó, megérző szakik, mert bizony sose tudnak eleget, mindig van amit eltanulni mástól. Sepsikőröspataki gombászónk olykor messzire elmegy gombáért, még ha esetleg üres kézzel kell is visszatérnie. Szerencséjét is ki kell érdemelnie ugyebár az embernek: és ezúttal a szerencsének, amely a szabadban, a kevésbé szennyezett természetben van, kézzelfogható jelképe a gomba. A növénytársulások ismerete rávezethet a gombászóhelyek megtalálására: ezt a gombászás népi szakértői (specialistái) jól tudják, és élnek e tudásukkal Kőröspatakon is. A jó gombász ismeretlen helyen is tudja, hogy hol és melyik gombafajt érdemes keresni. A hagyományos gombaismeret ugyancsak kialakítja a maga szaknyelvét, néhány kifejezésről szóltam már, a továbbiakban kitérek arra, hogy a gomba részeit hogy nevezik Kőröspatakon. Főleg a gombakirályok bánnak ügyesen e fogalmakkal. A gombának a következő részeit különböztetik meg: *kalap* más néven *süveg, suska, teteje*; a tönköt *szár*nak vagy *láb*nak mondják, s rajta lehet: *karika, gyűrű*, *gallér*; a gomba lemezeit *hasíték*nak, *recé*nek emlegetik; a kalapbőrt a gomba *„hajá*nak*”* mondják, amit olykor le szoktak hántani. A látványon kívül a szagra, az illatra, a tapintásra,



Suskázás közben

az ízre is odafigyel, s figyelmezteti az érdekelteket a király, mert óvatosnak kell lenni, sok gombának megvan ugyanis a mása, a bolond párja. A jó fül nem a gombák hangjához kell persze, de például ahhoz, hogy idejében észrevegyük a vetélytársat, főképp ha az (akár ember, akár állat) veszélyes lehet ránk nézve.

A gomba piaci árusítása szinte kizárólag női munkának számít a faluban. Megszerzése úgymond a nagyobb dolog. Az eladás az már csak eladás, pedig az áhított pénzre cserélést jelenti. Ámde ilyenkor a szorult helyzet is kiteregettetik. A kofaság nem dicsőség nálunk. Ráadásul időigényes. Meg a királyhoz nagyon nem illik, de rá-rászorul, noha többnyire házalni szokott vadon termő árujával. Van Berti nének a faluban is *gazdá*ja – egy idő óta alulírott is annak számít az erdőn, a mezőn, gombás vonatkozásban –, akinek segít a ház körül, kerti és mezei munkák végzésében, ő az első vevő, illetve megajándékozott. A viszonzás úgymond járja. Gyakran nem

pénzzel fizetnek, hanem azzal, mi szintén szükséges: élelemmel, ruhával.

A gomba esetében kivételesen fontos, hogy a vevő bízzon az eladóban. Királyunk mesélte, hogy őt egyszer egy asszony meg akarta győzni, hogy hozzon neki bolondgombát, mert meg akarja mérgezni az urát. Ő azonban megtagadta, mert az jó hírnevét rontaná, folt esne gombászói becsületén, hisz őt sokan ismerik.

Máskülönben az erdészetnek, nagybani kereskedőknek és falustársaknak is adnak el gombát. Az erdészetnek nem szívesen, mert olcsón veszi. Másféle számításból, például az erdész befolyásolása végett mégis gyűjtenek a begyűjtő központ számára is. „*Róukagombát, medvegombát, fehér és kék pësztërgét, gebegombát*" szedtek az erdészetnek. Újabban egy olasz vállalkozó kezdte venni itt is a gombát, de csak a rókát és a vargányát.

A gombatermesztés egyszerűbb módjairól tudnak a faluban. Pakulár Berta nem csupán szed, kicsiben termeszt is csiperkét a háza körül, csiperketönköket téve a trágyázandó, öntözendő földbe. Számon tartja, hogy melyik évszakban melyik gomba hogyan követi a másikat. Szívesen ismer meg új fajokat (rokonok, piac, erdészet, barátok és mások révén).

Tisztában van az eltevési, tartósítási eljárásokkal (szárítás, savanyítás, lesózás, befőzés, fagyasztás) és a sózás meg a fagyasztás kivételével alkalmazza is ezeket.

Hasogatást, szeletelést követően cérnára felfűzve szárítja a medvegombát (Boletus edulis, Boletus reticulatus), a szegfűgombát (Marasmius oreades), a sárga rókagombát, a csiperkét (csak az apróját) és a májusi pereszkét. Savanyúságnak tesz el például gyűrűs tuskógombát, lila pereszkét, csoportos pereszkét, laskagombát. Rendelésre olyan gombát is szed, amilyet ő maga nem eszik meg, ilyen a *szöszkegombá*nak nevezett Lactarius torminosus. Mostanában gyakran orvosságra valóért gombászik, reumájára írt jelentő gombát nem ismer, olyat azonban igen, amelyik sebre, vágásra jó. A lóposzt (Lycoperdon perlatum, Bovista plumbea) ajánlja ez esetben, helyesen. S minden nem ismert gombára rámondja a tanácsot kérőknek, hogy az bolondgomba, ne egyék meg, s ezt is jól teszi. Nem véletlen, hogy szívesen kérnek tőle tanácsot, ha gombáról van szó.

A gombakirály előtti kalapemelés gyanánt alább közöljük a Pakulár Berta által ismert gombák népi és tudományos nevét. Megfigyelhetjük, hogy a faluban mások által nem ismert gombanevek jórészt mennyire szemléletesek, találóak; vallanak arról, hogy kiötlőjük milyen irigylésre méltó biztonsággal és rendszerezői ügyességgel jár el.

1. (név nélkül), Auricularia auricula-judae
2–4. békagomba, Coprinus micaceus, C. atramentarius, C. comatus
5. bikkfatopló, Fomes fomentarius
6. borsgomba, Amanita rubescens
7. borsikagomba, Russula foetens
8–10. cseperke, Agaricus campestris, A. arvensis, A. bisporus, …
11. csutakgomba, Armillaria mellea
12. csutaklaskagomba, Pluteus cervinus
13–15. csürkeláb, Ramaria flava, R. botrytis, R. formosa, …
16–18. erdei csiperke, Agaricus augustus, A. silvicola, A. silvaticus

19. farkasrókagomba, Hydnum repandum
20–21. fehér csiperke, (Leucoagaricus leucothites), ? Amanita verna és (vagy) ? A. phalloides
22. fehér pettyes borsgomba, Amanita pantherina
23. fehér toplóu, Piptoporus betulinus
24. feketegomba, Craterellus cornucopioides
25. fenyőpeszterge, Tricholoma terreum
26. fődi lasa, Clitocybe nebularis
27. fűgomba, Marasmius oreades
28. fűzfatopló, Phellinus igniarius
29. galambhátú, Russula vesca, …
30. galambgomba, Russula xerampelina, …
31. harmatgomba, Melanoleuca subalpina
32. kékhátú (gomba), Russula cyanoxantha
33. kék peszterge, Lepista nuda
34. kenyérgomba, Lactarius volemus
35. keserű(gomba), Lactarius piperatus
36. laskagomba, Pleurotus ostreatus
37. légygomba, Amanita muscaria
38. lófaszgomba, Phallus impudicus
39–44. lóposz(ogó), Lycoperdon perlatum, L. pyriforme, Bovista plumbea, Langermannia, gigantea, Calvatia utriformis
45–49. medvegomba, Boletus edulis, B. reticulatus, B. pinicola, Suillus granulatus, S. luteus stb.
50. őszi csikkalj, Lepista panaeola
51–53. piroshátú (galambgomba), Russula emetica, R. lepida, R. rosea
54. piszpiric, Polyporus squamosus
55–56. rókagomba, Cantharellus cibarius, C. pallens, …
57. rossz suskagomba, Gyromitra esculenta.
58. rossz szëkfűgomba, Inocybe rimosa (például)
59–-60. róuzsagomba, Lactarius deliciosus, L. deterrimus
61. sárga laskagomba, Laetiporus sulphureus
62. sárguló csiperke, Agaricus xanthoderma
63–65. suskagomba, Morchella elata, Morchella esculenta, Ptychoverpa bohemica
66. szilvaalj(gomba), Entoloma clypeatum
67. szösz(i)kegomba, Lactarius torminosus
68. tavaszi csikkalj, Calocybe gambosa
69. tinórgomba, Lactarius vellereus
70. tőkealjgomba, Hypholoma fasciculare
71–72. ülügomba, Macrolepiota procera, M. rhacodes
73. ződhátú (galambgomba), Russula virescens



Jól felszerelt csomakőrösi gombász

A gyűjtögetés gombakirályunknál foglalkozásszámba megy, bár más alkalmi munkát is végez.[3]

A sepsikőröspataki Pakulár Berti néninél nagyobb tudású falusi „műkedvelő” gombászról nem olvastam, nem hallottam eddig. Ő is olyan, mint például baranyai társa, ki állította, hogy „mög tudtam taláni a gombát, ha pokolba vót is”.[4] Előfordul, hogy becsülik a gombakirályt, de talán gyakoribb az, hogy lenézik, mert szegény. Baranyai, zengővárkonyi gombakirály (ugyancsak nő) nyilatkozott ekképp: „A faluban sokat csufolódtak rajtam, gombakirálynak mondtak.”[5]

Jegyzetek

1 Bartha 2010.

2 Gregor 1973: 5.

3 Zsigmond 2001g

4 Nyilassy 1951b: 15.

5 Nyilassy 1951c: 28.

A sárga rókagomba (*Cantharellus cibarius* Fr) a magyar néphagyományban[1]



Cantharellus cibarius

Mindenféle rókagomba ehető, de az egyik legismertebb és legkedveltebb ehető gombánk a sárga rókagomba. Főbb jellemzői: sárga színe, kitölcséresedő alakja, s az, hogy – mivel termőrétege redős – nincsenek valódi lemezei. Júniustól októberig terem lombhullató és tűlevelű erdőkben egyaránt.

Erdélyben a sárga rókagombán kívül tudunk róla,[2] hogy olykor leszedik a bársonyos rókagombát *(C. friesii),* valamint a sötétedőhúsú rókagombát is (*C. melanoxeros*, lásd pl. Rimóczi 2000: 25), de ez ritkán, kivételesen fordul elő (valószínűleg máshol is, összetévesztés következtében). Újabb adatunk, hogy van népi neve az ibolyás rókagombának (Cantharellus amethysteus) is: *őszi róka(gombá)*nak hívják Borszéken, Gyergyóban. A magyar nyelvterületen csak a Székelyföldön ismert ennek a gombának a népi elnevezése.[3]

A Felvidéken, a Szuha völgyében mondják: „…mikor felmelegszik a föld, akkor üti fel magát", „boszorkányfolyásokban" terem (Zsupos 1987). Ugyancsak a Felvidéken, a Csermosnya völgyében úgy mondják „csütrökben terem".

Általában úgy tartják (gombáskönyvek szoktak rá figyelmeztetni), hogy a világító tölcsérgombával téveszthető össze, nem így jár el a nép, népünk. Nálunk inkább más gombafajjal keverik. Ismeretes, hogy Háromszéken a rókagombára utaló neve van annak, amivel leggyakrabban – tapasztalatom szerint is – összetévesztik. *Farkas rókagombá*n Sepsikőröspatakon (Sepsiszék), *szőrös róká*n Torján (Kézdiszék), *őszi róká*n Borszéken (Gyergyó) és *őszi nyulicá*n (Őrség) sárga gerebent értenek (*Hydnum repandum*). A felföldi, kishonti Felsőráson, valamint a kárpátaljai Beregszászon s környékén a rozsdasárga tölcsérgombát (Lepista inversa) nevezik *rókagombá*nak.

Népi nevei közül is a legelterjedtebbek közé tartoznak a tudományos névre emlékeztető következő nevek: *rókagomba*, *sárgagomba*, illetve a *nyúlgomba* és a *nyulica*, melyek főleg dunántúli elnevezések, valamint a *csirke*- és *tyúkgomba* s változataik, amelyek főképp felföldiek.

Íme vidékenként milyen névvel illetik a *Cantharellus cibariust*:

rókagomba, róukagomba (Alsó-Fehér, Aranyosszék, Bánság, Barcaság, Gyimes, Kárpátalja, Mezőség, Moldva, Székelyföld, Szilágyság),
csirkegomba (Bódvamente, Kárpátalja, Máramaros, Zemplén),
nyúlgomba, nyulgomba (Balatonmellék, Baranya, Zselicség), *nyúgomba* (Göcsej)
sárgagomba (Baranya, Kalotaszeg, Mokányság, Moldva – *sáriggomba* –, Szatmár, Szilágyság, Torockó),
nyulica (Őrség, Vas megye),
nyulicska (Vas megye)
tölcsérgomba (Ormánság),
csibecsöpörke (Szlavónia, ott: *csöpörke* 'gomba')
tyúkgomba (Kárpátalja),
tyúkcsa (Felföld, Kishont),
tyúksegg (Felföld, Gímes)
csibegomba (Felföld, Ipolymente)
tőcsérgomba (Felföld, Nyitra vidéke, Alsóbodok, Bábindal)
*pécskagomba, pícskågombå (*Nyitra vidéke)
róskagomba (Orbaiszék),
rókica (Felcsík)
vajas gomba (Szepesség)[4].

Kalotaszegen a *csirkegombá*ra 6 adat (Gyerőmonostor, Kalotaszentkirály, Nádas, Nyárszó, Türe, Zsobok), a *rókagombá*ra 4 adat (Bánffyhunyad, Jákótelke, Magyarbikal, Valkó), a *zsidógombá*ra 1 adat (Kiskapus) került elő, 15 esetben – több esetben az előbb említett pontokon is – a *sárgagomba* nevet adták meg az adatközlők. Ezek nyilván nem faji, csak nemzetség-szintű népi nevek (bár a sárga rókagomba gyakorisága, illetve a társfajok ritkasága miatt indokolt a C. cibariusra vonatkoztatni). A *sárgagomba* név bukkant fel tükörfordításban öt esetben a Cantharellusra románul, nyolc további román elnevezés mellett.[5] Megjegyzendő, hogy eddig egyik recens népi névre sem került elő történeti adat az Erdélyi magyar szótörténeti tár adatbázisából,[6] illetőleg a tár köteteiből.

A név lelőhelyének pontos megjelölése nélkül, de tudunk a *nyulagomba* névről is.[7] A rókagomba nagyobb, tömöttebb, húsos példányainak külön neve is van a felsőháromszéki Esztelneken: *anyaróka*.[8]

Más nyelvi népi nevek: henc *röling,* ro. *gălbiori* (Bánság), *urechiuşe* (Bánság, Háromszék, Szászföld), *gălbănuţi* (Mócvidék), *gălbeoare* (Bukovina), *urechişa babei* (Prahova megye). ruszin *zsovtyáké* 'sárga gomba', ukrán *lăszăcskă* 'rókácskák' (Máramaros), szlovák *kurčata* (Zemplén, Répáshuta), sváb *Trichterschwam* (Vókány, Baranya). Elvétve használják magyarok is szlovákos *kurátka* nevét Zoborvidéken. Alsófehérben *urétyos gomba* romános neve is előfordul.

Történeti anyag: *Niwl gomba*, azaz *nyúlgomba*,[9] *rókagomba, sárga vargánya*,[10] *Rántzosgomba*,[11] *Rántzos Sárga Gomba*,[12] *vargányagomba*.[13]

A jellegzetesebb magyar népi elnevezéseket térképre is rávittem, melyet mellékelek.

Sokra tartja a sárga rókagombát a népi konyha már csak azért is, mert általában nem kukacosodik. Noha van kártevője, az többnyire csak a nyomát, járatait hagyja benne.

Többféleképp készítik meg. Veress Magda klasszikus elkészítési módjaként a tejfölös gombapaprikást jelöli meg.[14]



Háromszék: rókagomba levesnek: *Öszsze ke hasogatni a megmosott gombát. Főzni. Belé babérlapi, tárkony jár s paprikás rántássa (paprika, liszt, zsír, víz) és tojássa ke feereszteni. Sózni, ahogy tetszik* (Sepsikőröspatak).

Aranyosszéken a fasírtot és a tokányt is ajánlják: *főzni ke sós vízbe rókát, megőrölni s hússa vegyesen nagyon finom* (FA, Várfalva). *Olajat, hagymát meg kell dinsztelni, petrezselyemződet s belé a megmosott gombát, aztán jó pici lisztet s tejet adni hozzá* (MGI, Csegez).

Felvidék: *Kedvenc ételem a tyúkcsa hagymás zsírba megsütve, s rizsával, uborkával* (MA, Felsőrás). A Csermosnya-völgyben először megfőzik, majd leszűrik és tojással, tejfellel vagy hagymászsírban megsütik. Az aszalt *csirkegombá*ból készült leves igen finom.[15] Medvesalján sütik tojással és főzik levesnek is.[16]

A Mezőségen úgy tartják, hogy *legjobb a sárgagomba paprikásnak vagy zsírba, hagymáva* (MV, Kide).

Barcaság: *Az aprócskákat csorbába teszem, zöldségesen csinálom. A nagyobbakat tokánynak, tejfölösen* (JI, Krizba). *Főleg tokánynak készítjük meg. Tojással, kevés liszttel, hagymával* (CsE, Apáca).

Tudunk róla, hogy a pásztorok túróval töltve parázson pirítják.[17] Nagy előnye, hogy jól aszalható, mert a kukacok ritkán pusztítják. Az aszalt rókagombát télen káposztalevesbe és krumplilevesbe

teszik.[18] Ilyenkor az elkészítés előtt két óráig vízben áztatják. Szárazon és besózva is el lehet tenni. Szárazon, mint ízesítő, mártásokba, sültek mellé adható.

Tartósításával sokfele és másféleképp is próbálkoznak. Régebb főleg sózták, újabban főképp megfőzve fagyasztóban (mélyhűtőben) tárolják (só nélküli főzést követően), és előfordul az is, hogy savanyúságnak teszik el, illetve szárítják, s porát használják fel később főleg gombás ételek ízesítéséhez. Például a felvidéki Lőkösön: *Mind az uborkát, esszük savanyúságnak a csirkét, s fűszernek tesszük a porát levesbe* (CsJ).

A sárga rókagombát májbetegségek gyógyítására ajánlották Aranyosszéken. A várfalvi Jobbágy Miklós szerint *májnak kell, hogy használjon, élesebb.*

Szólásmondás is kapcsolódik hozzá, több is: *ma született, mint a rókagomba* (Csíkszentmihály, Felcsík, *'a tudatlanra mondják, le akarják csúfolni'*) *kiduvad mind a rókagomba* (Vargyas, Erdővidék). Tréfáról, viccről is tudunk, mely rókagombát említ.[19]

Németországban a rókagombák (Eierschwamm 'tojásgomba') minden faja védett, mert noha még nem ritka, de visszaszorulóban van,[20] sajnos nálunk is, noha egyelőre védelemre talán még nem szorul.

A Kárpát-medence magyarsága számára jelenleg ez a legismertebb erdei gomba, hozzá hasonló ismertsége csak a keserűgombának volt, de az övé visszaesett az utóbbi időben, legalábbis bizonyos vidékeken. A másik rendkívül ismert erdei gombánk, az ízletes vargánya, mely egyre népszerűbbé válik, de néhol kevéssé ismert, s régebb nem is szedték. Székelyföldön a *róka* és a *keserű* minden kétséget kizáróan ma is legnépszerűbb erdei gombáink.

Jegyzetek

1 Lásd még Zsigmond 2007c.
2 A László Kálmán Gombászegyesület által szervezett túrákon tapasztaltak alapján.
3 Zsigmond 2009: 119.
4 Istvánffi 1909: 444.
5 Péntek és Szabó 1985.
6 http://www.iif.hu/db/emsz/
7 Gregor 1973: 41.
8 Sántha 2003: 135.
9 Clusius 1601: 220.
10 Benkő 1783.
11 Benkő 1780: 83.
12 Benkő 1783: I.431.
13 Diószegi-Fazekas 1807: 579.
14 Veress 1982: 100.
15 Márkus 1941.
16 Zsupos 1985.
17 Istvánffi 1909: 444.
18 Istvánffi 1909: 444.
19 Lásd még jelen könyv vargányás fejezetét.
20 Knoop 1999: 55.

A szarvasgomba (főképp Tuber sp., Elaphomyces spp., Choiromyces sp.) a magyar néphagyományban

A Kárpát-medencében az utóbbi évtizedekben végzett terepmunka során csak közvetve találkoztunk szarvasgombák népi elnevezésével, az általános az, hogy nem tudnak a föld alatti gombákról csak kivételesen, akkor is többnyire az újabban terjedő szarvasgombászatnak tulajdoníthatóan.

Valószínű, hogy az arab terfez szóból származtatható több nyelvben a szarvasgomba elnevezése (olasz tartufo, tartuffoli, trifolo, triffolo, triffola, francia truffe, angol truffle, spanyol trufa, német Trüffel, orosz trifel stb.). A szarvasgomba magyar elnevezése valószínűleg – írja Hollós László[1] – a latin Fungus cervinus szó szerinti fordítása. Ezt a gombát már az ókorban is ismerték. A Kr. e. 372 és 287 között élt Theophrasztosz „cranion" néven említi. A XVIII. században Linnénél Lycoperdon cervinumként jelenik meg, mások pedig Elaphomycesnak nevezték (elaphosz = szarvas). A nemzetség tudományos nevének, a Tuberusnak az eredete homályba vész, és szinte megmagyarázhatatlan.

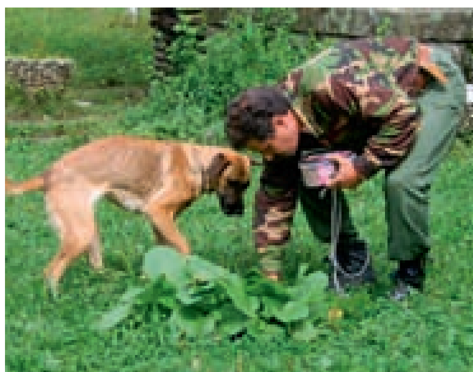
Hollós László szerint a „tuber" szó a földi daganatot jelentő tumores terrae, tubera terrae kifejezésből származik. Ugyanakkor valószínűleg a XIV. század végén lejegyzett magyar nyelvemlékünkben „Thuber taplowt" találunk, vagyis a szótár a szarvasgombát taplónak mondja.[2]



Hollós László (1859-1940)

A XVI. századból való első olyan adatunk, mely esetében valószínűleg egy bizonyos szarvasgomba neveként fordul elő ma is használt kifejezésünk, a fehér szarvasgombára használták Trencsén vidékén: Trencsén / Trenčín region: *szarwas gomba*, Choiromyces meandriformis.[3]

A magyar népnyelv elsősorban más gombára, a korallgombák több fajára használta, használja a „szarvasgomba" elnevezést, mert ezek formája nagyon emlékeztet a szarvas agancsára. Már Clusius e névvel utal a Dunántúlon ekképp nevezett Ramaria fajra: *Szarwas gomba*, Ramaria botrytis.[4]



Szarvasgombát talál a kutya Kommandón is.
Kép: ifj. Zoltán Sándor

Valóban föld alatti gombára utal viszont a név majd két évszázaddal később Benkő Józsefnél: *Szarvasgomba* (ro. Burete Cerbilor), Elaphomyces granulatus.[5]

Adataink vannak valódi szarvasgombák neveiről az 1807-ben megjelent Magyar Füvész Könyvben *drága Pöfeteg* – Lycoperdon tuber –, *pörközepű Pöfeteg* – Lycoperdon cervinum.[6], Az irodalomban még előfordulnak: *trifola* vagy *trufola*, *trifla*, helyenként pedig *gímgomba, szarvaska*,[7] sőt *kis és nagy kutyaorrgomba*, Balsamia sp.,[8] de nem tudni, hogy pontosan hol voltak használatosak.

Területhez is köthetők a következő későbbi keltezésűek:

Dunántúl, Veszprém: *földi kenyér*, Tuber aestivum,[9] Bakony és vidéke: földepe, Elaphomyces reticulatus.[10]

Pontosan helyhez nem köthető ugyancsak dunántúli, somogyi adatok: *földi kenyér*, Tuber aestivum;[11] *földi krumpli*, Tuber aestivum.[12]

Pontosabban adatolt más dunántúli neveink is ismeretesek. Baranya: *malacgomba*, ? Tuber sp.,[13] Tolna, Kárász: *disznógomba*, Choiromyces meandriformis.

Palócföld, Jászó: *disznópölc*, Tuber sp. A hozzáfűzött magyarázat segít a faj



azonosításában: fekete színű, árokszélen van, a disznók túrják ki, késő őszig előjön.[14]

Székelyföld: *szarvasgomba*, (Choiromyces meandriformis).[15]

Trencsén / Trenín vidéke: *szarwas gomba*, Choiromyces meandriformis.[16]

Felföld, Nyitra: *földepe*, Elaphomyces reticulatus. Nyitra vármegyében bélgilisztták ellen földepét zsírtalan káposztában főznek és ezt itatják meg a beteggel.[17]

Erdély, Székelyföld: *Szarvasgomba* (ro. *Burete Cserbilor*), Elaphomyces granulatus,[18] valamint: *Perisora* (perişora, perişoară), Elaphomyces granulatus.[19]

Valószínűleg Európa az araboktól tanulta meg a föld alatt élő gombák élvezetét, alighanem a ma Terfeziaként ismert nemzetség gombái azok, amelyeket római lakomákra szállítottak Afrikából. Már az ókorból tudunk az ehető gombák megbecsüléséről. A császárgalócáról például Martialis- epigramma is szól.[20] A szarvasgomba (Tuber, Terfezia, Elaphomyces) élelemként volt ismert, úgy is, mint aphrodisiacum. A szarvasgombászok védőszentje Szent Antal, kinek olyan ábrázolása is van a középkorban, amelyen disznó és szarvasgomba ugyancsak látható mellette.[21] Nem számottevő a szarvasgombák (Tuber) felhasználása a népi táplálkozásban, s ennek a múltban alig maradt fenn nyoma. Arról viszont tudunk, hogy szedték magyar nyelvterületen is megélhetési forrásként, jövedelem-kiegészítésként.

Hogy a magyarországi főurak is kedvelték, s védték őt az illetéktelenektől, arról régi forrás tudósít: egy 1588. esztendei urberiális iratból megtudjuk, hogy a Trencsén vármegyei aprócska szlovák falu, Kiskubra (későbbi neve: Csákháza) mellett van egy bükkös erdő, ahol szarvasgomba terem. „Ez határba szarvasgomba vagyon sok, ezt is az bíró őrzi, hogy senki ne kapálja [vagyis ne szüretelje], hanem csak az mikor az úr parancholja."[22]



Fehér szarvasgomba

Erdély szintén jelentős hagyományokkal büszkélkedhet a szarvasgombászatot illetően 1787-ben megjelent munkájában K. Mátyus István már szól arról, hogy nálunk a Csíki- és a Gyergyói-havasokban bőven terem. Ugyanő írt egy egyszerű elkészítési módjáról is – a leírásból kivehetően – a fehér szarvasgombának: „A lakósok tüzes pará'sa alatt megsütve, vagy eleven szeneken meg-fonnyasztva, nyersen kiváltképen való kedves tsemegének tartják."[23] Említi azt is, hogy tudnak az emberek a gomba a nemi ingert serkentő és agyserkentő hatásáról („A' Spiritusokat éleszteni és a' Venust segíteni mondatik."). Az 1820-ban végzett Cziráky-féle összeírás, amely főleg azt térképezte fel, hogy mivel foglalkoznak, miből élnek a székelyföldi emberek, sűrűn említi, hogy a gombászás, s azon belül a szarvasgombászás fontos az ottaniaknak jövedelmük kiegészítése végett, főleg Csíkban. Orbán Balázs nagy művé-

ben (a Székelyföld leírásában) utal arra Csíkszentmihály kapcsán, hogy ott – a XIX. században – nagy mennyiségben szedik és főleg örmény kereskedők révén értékesítik is a székelyek a talált szarvasgombát. Nem jelzi, hogy melyik faját, valószínűleg a fehér szarvasgombát (Choiromyces meandriformis).

A szarvasgombák közül magyar szakácskönyvi említése legelőbb a nyári szarvasgombának van, megtörténik ez már a XVI. században, névtelen szerző által.[24]

A jezsuita Lippai János aki a bátyja, Lippai György esztergomi érsek által európai hírűvé tett pozsonyi érseki kert egyik első igazi kutató szakembere és egyben leírója volt az 1660-as években megjelent Posoni kert című munkájában a nyári szarvasgomba tartósításáról értekezik.

„A szarvasgombát is sokáig eltarthatod, ha elsőbben jó erőss borban megfőzöd, soót, borsot, szekfűet tészesz hozzá: vedd ki azután a tűztől, és a borbúl is, tedd egy edénben, tégy soót, borsot, szekfűt, laurus-levelet köziben, tölcs bor eczetet reá, född jól bé, és mikor élni akarsz véle, mosd ki a sóbúl, és készíchd el a mint akarod."[25]

Érdekes, hogy XIX. század végi és XX. század eleji adatunk is megerősíti az Orbán Balázs által jelzetteket, s mégis jelenleg Csíkszentmihály és a szomszédos Csíkszépvíz lakossága nem is emlékszik már arra, hogy valamikor nem is olyan régen mi volt egyik legfontosabb megélhetési forrása, még azon is csodálkoznak, hogy létezik gomba a föld alatt is.[26] Több esetben vidékenként más és más gomba ismert, illetve számít centrálisnak. A máshol esetleg ismert fajok közül egyáltalán nem ismerik például Háromszéken a szarvasgombát,[27] császárgalócát (Amanita caesarea). Ez utóbbiak népi nevének itteni előfordulásáról nem tudok. Elég kevesen ismerik itt a máshol oly népszerű rizikét (Lactarius deliciosus stb.). Több gombát ismernek másként is, mint táplálékot (például a taplót, pöfeteget), de a gombák táplálékként való ismerete az elsődleges, a fontosabb.

A szarvasgombát őzek, szarvasok, vaddisznók, mókusok szeretik, eszik, de nem csupán a vadállatok, tudjuk, hogy a disznók, kecskék és a juhok is keresik, eszik.[28]

Hagyományosan és ma is leggyakrabban kutyát (s napjainkban egyre ritkábban) disznót idomítanak szarvasgomba keresésére, de az oroszoknak medvével való próbálkozásról ugyancsak tudunk.[29]

Orbán Balázs ekképp ír a csíkszentmihályiak szarvasgombászásáról: „Szt.-Mihály határán terem, s néha igen nagy mennyiségben a *szarvasgomba,* a francziáknak ezen annyira becsült, s oly drágán árult fűszere, az inyenczek előtt annyira ismeretes truffe (Tuber Cervinum). Ezen gombafaj a föld felülete alatt több hüvelyknyire terem, a szt-mihályiak betanitott sertések segélyével ássák ki, s nagy olcsón eladják az örményeknek, kik azzal terjedelmes kereskedést űznek. Faja ép oly jó, mint a Perigorinak, de eltételi módját nem tudják."[30]

Hankó Vilmos írja: „Csik-Szent-Mihály határában sok szarvasgomba terem. A szarvasgombát sertésekkel keresik a szentmihályiak. A gombavadász székely bottal s egy zsákkal indul meg; zsebében kevés makk vagy kukoricza. A sertés

kedvvel követi, szimatol, keres, míg egy helyt túrni kezd. Mikor a gombát kiásta, a jól betanított állat megáll s gazdájára néz, ki nehány szem makkal vagy kukoriczával jutalmazza fáradtságát és kiszedi a gombafészket.”[31]

Kecskével is keresték a szarvasgombát, ha ritkán is.[32]

Tudunk szarvasgombáknak a magyar népi gyógyításban való felhasználásáról is.

Elaphomyces asperulus

Hollós máramarosi adatot közöl gyógyászati felhasználásról: porát vízben bevéve szívbaj ellen használják.[33] Előfordulhat, hogy a szívgombával tévesztik össze, s ezért.

Elaphomyces granulatus

Hollós László nem térve ki forrásaira, sem arra, hogy mely vidékre vonatkozik közlése szól e gombának a felhasználásáról, leírva, hogy azon orvosszerek közt használják, melyek szerelemre ingerelnek.[34] E célra édes borban itták a szárított gombaport. Hozzáteszi még Hollós, hogy árpalével vagy asszonyi tejjel s borssal fogyasztva elősegíti a tej bőségét. És mint füstölő szer elégetve, elhárítja a méhnek fájdalmait. Kitér arra is, hogy a románok megfőzve, levét fogfájásra használják.[35]

Elaphomyces muricatus

Sztancsek József kéziratos gyűjtése (1909) tartalmaz utalást arra, hogy a Felvidéken, Nyitra vármegyében bélgiliszták ellen földepét zsírtalan káposztában főznek, és ezt itatják meg a beteggel.[36] Valószínűleg a Hollós László által a Bakonyban földepének emlegetett Elaphomyces reticulatusról van szó ez esetben is.[37] Hollós László Máramarosban jegyezte le, hogy ezt a nem ehető szarvasgombát szívbaj ellen használják, mégpedig úgy, hogy megszárítják, porrá őrlik és porát vízzel veszik be.[38] Hollós az Elaphomyces reticulatust és variegatust külön fajként tartotta számon, ezeket a mikológia jelenleg E. muricatusként tartja nyilván.

Hysterangium fragile

Rahón (Máramarosban) a nép pálinkába téve főleg szívdobogás (szapora szívverés, tachicardia) ellen issza a törékeny gyökeres-álpöfeteget.[39]

Tuber sp., Tuber aestivum, nyári szarvasgomba

Hollós László ír róla, hogy a Bakonyban pálinkában orvosszerül használják vérhas ellen, meg a tehénnek is adják véres húgy esetében.[40]



Nyári szarvasgomba
Kép: Bagi István

Tudunk szarvasgomba festésre való felhasználásáról is. Az Elaphomyces cervinus spóraporát a XIX. század végén alkalmasnak találták szemöldökfestésre Romániában.[41]

Nem csupán a gombászoknak általában van védőszentjük (kettő is: Kozma és Damján), de a szarvasgomba híveinek is: Szent Antal. Ennek az alapja az, hogy a

szentet legtöbbször bottal és sertésekkel ábrázolják, melyek igen alkalmas eszköznek tűnnek a szarvasgombászáshoz. De Szent Antal többet foglalkozott egy másik gombafajjal, az anyarozzsal (Calviceps Purpurea), illetve az általa okozott járványszerű mérgezés (Szent Antal tüze) gyógyításával. A mérgezésből eredő bőrbántalmakat disznózsírral kezelte, tehát bizonyára átértékelendő a lábainál turkáló sertések szerepe. A botján pedig egy kis csengő volt, amit járvány idején az hordott, aki elkapta a kórt, és aki betegeket ápolt. Vigasztalódhatnak viszont a szarvasgombászok azzal, hogy a szent huszonöt éves korában aszkétaéletbe kezdett a sivatagban, és ott valószínűleg megkóstolta a terféziát is. Talán a Bibliából sem hiányzik a szarvasgomba, az ottani „dudaim" szó előfordulhat, hogy rá utal.[42]

Jegyzetek

1 Hollós 1911: 113.
2 Besztercei szójegyzék, lásd még Hollós 1911: 107.
3 1588-ból, lásd még Hollós 1911: 112, Mátyus 1787: 483–484.
4 Clusius 1601, Bohus 1983: 60–69.
5 Benkő 1780: 83, 1783: II.431.
6 Hollós 1911: 114.
7 Hollós 1911: 115.
8 Pallas 11: 126.
9 Hollós: 1899: 146.
10 Hollós 1911: 178.
11 Hollós 1911: 115.
12 Hollós 1911: 115.
13 Nyilassy 1951b.
14 Zsigmond 2009a: 131.
15 Hankó 1896: 255–256.
16 1588-ból, lásd még Hollós 1911: 112, Mátyus 1787: 483–484.
17 Sztancsek 1909: 103, lásd még Hollós: 1899: 146.
18 Benkő 1780: 83, 1783: II.431.
19 Hollós 1911: 77.
20 Veress 1982: 153.
21 Bagi-Fekete 2007: 19.
22 Hollós 1911: 109.
23 Mátyus 1787: 484.
24 Hollós 1911: 172.
25 Lásd még: http://www.mn.mno.hu/portal/583280 (2010. októberében)
26 Orbán 1869: 73.
27 Orbán 1869: 73.
28 Hollós 1911: 64.
29 Hollós 1911: 174–175.
30 Orbán 1869: 73.
31 Hankó 1896: 255–256.
32 Szlavónia, Bánság, Hollós 1911: 38.
33 Hollós 1911: 178.
34 Hollós 1911: 177.
35 Hollós 1911: 77.
36 Sztancsek 1909: 103.
37 Hollós 1911: 178.
38 Hollós 1911: 178.
39 Hollós 1911: 111.
40 Hollós 1911: 37.
41 Istvánffi 1899: 51.
42 Hollós 1911: 118–119.

Az ízletes vargánya *(Boletus edulis)* és más vargányák (*Boletus spp.*) a magyar néphagyományban

Vargányászás

A gombák királya a vargánya, ezenkívül a nyulica a fő (HSTK, Szalafő) – mondták az Őrségben. Egy lengyel népmese szerint is e gombánk a gombák királya.

Főleg a szláv népek (például a horvátok is, kiktől a „vargánya" elnevezés származtatható nyelvünkben) a vargányát, mindenekelőtt az ízleteset, a *Boletus edulis*t tartják a gombának, a többi csak hozzá hasonló (valamiben, valamennyire). A magyar nyelvterületen – Kétvölgyön – élő vendek például a gomba szavukkal csakis a vargányára utalnak, ahogy például a románok a gombát jelentő szót („ciupercă") csiperke és (Nagyszeben környékén) vargánya jelentésben is használják.[1] A magyarok is sokra tartják a vargányát, általában, de van olyan népcsoportunk, amely bizony óvakodik tőle, de legalábbis csak nemrég megismertnek mondja, és eleinte bolondgombának tartotta (a székelység, legalábbis részben). Újabban – néhol régóta – a Székelyföldön is nagyvad a gombavadász szemében, a gombák közt ő a medve. A kitüntetettség jele az, hogy valamelyik gombafaj gyűjtését, keresését, szedését külön szóval, kifejezéssel jelölik. Így beszélnek Sepsiszéken például *suskázás*ról *(Ptychoverpa spp., Morchella spp.)*, *rókászás*ról *(Cantharellus cibarius)*, tavaszi és őszi *csikkajozás*ról *(Calocybe gambosa*, illetve *Lepista panaeola)*, *csiperkészés*ről *(Agaricus spp.)*, s – ritkán bár – *medvészés*ről *(Boletus edulis, Boletus reticulatus)* is, ez utóbbi jelöli az ízletes meg a nyári vargánya szedését errefelé.

A moldvai magyaroknál is kitüntetett gomba az ott több helyen hilibnek nevezett vargánya. *Van gombászásüdő. Szoktunk bercsogászni (Ptychoverpa spp., Morchella spp.), hilibészni (Bole-*



Egy dálnoki medve (ízletes vargánya)

tus edulis, Boletus reticulatus), csiperkészni. Gombászni akkor mondjuk, mikor különfélét szedünk. (DA, Klézse, Moldva)

Muravidéken a jó gombászót – gyakran – egyszerűen jó *vargányászó*nak nevezik, mert ott a gomba (bizonyára szerepet játszott, játszik ebben a szlovén, a horvát hatás) mindenekelőtt a vargányát jelenti, ez számít a legbecsültebbnek, noha nem tekinthető ritkának vagy nehezen fellelhetőnek, mint például a nyári vagy téli szarvasgomba.



Nyári vargánya (Boletus reticulatus)

Majd mindegyik vargánya és tinóru ehető, de a legismertebb és a legkedveltebb kétségtelenül az ízletes vargánya, melyet gyakran ugyanazon névvel illetnek, mint közeli rokonát, a nyári vargányát. Főbb jellemzői: barna színe, csak felső részén hálózatos hasasodó tönkje, bőrszerű bőr domború majd ellaposodó kalapján, színtartó fehér húsa, előbb fehér, majd zöldesedő csöves termőteste, közepes vagy nagy termete. Nyáron és ősszel terem lombhullató és főleg tűlevelű erdőkben.

A magyar nyelvterület nagyobbik részén csak az ízletes vargányát s közeli rokonát – a nyári vargányát *(Boletus reticulatus)* – ismerik és szedik. Kisebb mértékben, de viszonylag gyakran számon tartják bizonyos vidékeken: a királyvargányát *(Boletus regius),* a barna tinórut *(Boletus badius),* a szemcsésnyelű tinórut *(Suillus granulatus),* a piros kalapú érdestinórukat *(Leccinum quercinum, Leccinum rufum)*. A bronzos vargányát *(Boletus aereus)* és a vörösbarna vargányát *(Boletus pinophilus)* néhol bizonyára ízletes vargányának tekintik, leszedik, eszik (például a Székelységben) .

A magyarság közismert (centrális) gombáinak sorában természetesen ott találjuk a vargányát is: sárga rókagomba *(Cantharellus cibarius),* fehértejű és zöldülőtejű keserűgomba *(Lactarius piperatus, Lactarius pergamenus),* mezei csiperke *(Agaricus campestris, A. arvensis, A. bisporus),* tapló (*Fomes fomentarius* stb.), kékhátú galambgomba *(Russula cyanoxantha),* ízletes vargánya *(Boletus edulis),* kucsmagomba (*Ptychoverpa bohemica, Morchella esculenta* stb.), mezei szegfűgomba *(Marasmius oreades),* pöfeteg *(Langermannia gigantea, Calvatia utriformis, Bovista plumbea, Lycoperdon perlatum),* kései laskagomba *(Pleurotus ostreatus),* nagy őzlábgomba *(Macrolepiota procera).*

Az előbbi felsorolás nagyjából megfelel az ismertségi fok szerinti sorrendnek, mely vidékenként jelentősen különbözik a Kárpát-medencében.

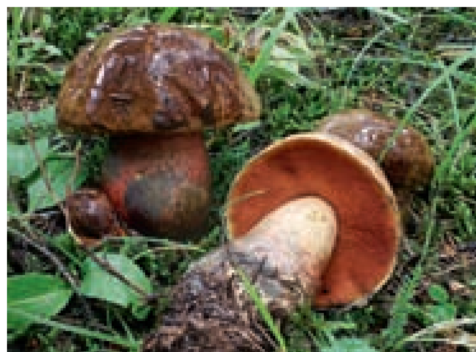
Névhasználat, hagyományok

A sokféle vargányának, tinórunak népi nevekkel való megkülönböztetése is előfordul a gombakedvelőbb s gombában gazdag vidékeken. Jelen tanulmány végén közlöm a vonatkozó magyar népi gombaneveket. Alapos tanulmányt írt Kicsi Sándor András (2005) néhány népi gombanevünkről, s ebben külön kitér a vargánya elnevezéseire.

Nem részletezem, hogy milyen népi elnevezései ismeretesek a többi vargányának, tinórunak, de azért fontosnak tartom, hogy néhányukra kitérjek.

Általában úgy tartják, hogy színváltó húsú és gyakran mérgezőnek tekintett rokonaival téveszthető össze. Történeti vonatkozású névmagyarázata van az egyik – nem feltétlenül mérgező –, de kétségtelenül kékülő húsú rokonának, a *németgombá*nak:

Változtatja a színét, megkékül. Nem eszik. A világháború idején valami németek, akik erre húzódtak meg valahol, ők bizony ették. S mind rosszul is lettek, ment a hasuk, hánytak. Azóta hívják itt némethiripnek ezt a gombát. (SzI, Nagyponk, Gyergyó)



Alapos főzést követően ehető gomba a céklatinóru (Boletus erythopus). Kép: Pál-Fám Ferenc

Az ízletes vargánya népi nevei közül is a legelterjedtebbek közé tartoznak a következő nevek és alakváltozataik: *vargánya* (valószínűleg délszláv, horvát eredetű szó), *szepe* (talán a francia *cèpe*-re megy vissza), *medvegomba* (belső fejlődésű, Háromszéken és Csíkban használatos), *hirib* (szláv eredetű szó, olykor román közvetítéssel is bekerülhetett nyelvünkbe), *tinóri*, *pitonka* (balkáni eredetű szóból, valószínűleg román közvetítéssel kölcsönöztük), *mátégomba* (belső fejlődésű, Nyárádmente).

A népi nevek jórészt nem faji, csak nemzetség-szintűek (bár leggyakrabban az ízletes vargányára, illetve a nyári vargányára vonatkoztatják őket, a *Boletus edulis*ra és a *Boletus reticulatus*ra). 96 népi nevéről tudunk az ízletes vargányának az eddigi gyűjtések alapján, ezek közt 85 különböző névvel és 11 alakváltozattal számolhatunk.

A népi gombanevek általában találóak, érzékletesek (Ahol nem utalok forrásra, saját gyűjtésről van szó). Ismeretük segít bennünket jobban megismerni az elnevezetteket. Szerencsére a magyar hivatalos, tudományos gombanévanyag jó része népi eredetre megy vissza, nem vagy nem egészen művi. Ez a helyzet a vargányák esetében is.

Az előfordulás, a termés idejére utal *búzavargánya, hajdinavargánya, vetővargánya, sarjúgomba, vetési vargánya* és feltételezhetően *mátégomba* neve. Szent Máté apostol napja, szeptember

21., az utóbbi név utalhat arra, hogy ez a gomba főleg szeptemberben szedhető.

A *medvegomba* (Háromszék, Csík), *mátégomba* (Máté a medve – egyik- székelyföldi megnevezése, főleg Nyárádmentén), *tinóorra* (Palócföld), *kenyérgomba* (Bánság), *vastaglábú(gomba)* (Palócföld, Bódva mente), *tönkösgomba* (Partium, Bihar), *vastagszárú tinóri* (Kárpátalja, Máramaros), nevek mind a gomba alakjára utalnak.

A gomba színére utaló nevek is elég gyakoriak Dunántúlon, Felföldön, Kárpátalján: *barna pesze, barna tinó, barna vargánya, fehér gomba, fehér aszaló, fekete hiriba, feketehátú tinóri, sárga pesze* stb.

A termőhelyre vonatkozik több más elnevezése a vargányának: *bikgomba* (Gömör), *bikhilib* (Moldva), *fenyősi vargánya* (Őrség), *fenyőszepe* (Bódva mente), *nyírfaszepe* (Palócföld), *tölgyfaszepe* (Palócföld), *tölgyfatinóru* (Ung-vidék).

Jellegzetes és elterjedt tartósítási módja a vargányának a szárítás, erre utal Zobor-vidéki népi elnevezése: *aszaló(gomba*). Ebben tükröződik annak tudata is, hogy ez az a gomba, amely talán a legjobban megőrzi ízét szárítás után, sőt aromája még erősödik is.

Az árusításra, a forgalmazókra utaló nevek lehetnek a következők: *németgomba, németgomba, örménygomba* (Székelyföld, Csík), *lengyel gomba* (?).

Nem gyakori, de több helyt is előforduló a „bába" – hiedelemlényre utaló – szót tartalmazó népi neve a vargányának: *bábagomba* (*Boletus spp*., Háromszék), *bábasegg* (*Boletus edulis*, Háromszék), *bábaseggegomba*, (? *Leccinum scabrum*, Kárpátalja), *bábaseggű* (? *Leccinum griseum*, ? *Leccinum scabrum*, Kárpátalja).

A gomba értékelésére, megbecsülésére utaló elnevezéseknek tudhatók be az ilyenek: *igazgomba*, *igazi gomba, királyné(gomba), úrigomba, magyargomba*.

Kevés a vargánya esetében a más fajokkal közös név, de azért van ilyen, például a *tinótorty* a kétszergyűrűs tölcsérgombának is népi neve a Székelyföldön (Sóvidéken, illetve Gyimesben, Gyergyóban), sőt Homoródalmáson (Udvarhelyszék) a pöfeteget nevezik így.

Elsősorban háromszéki jellegzetességnek számít *medvegomba* elnevezése.[2] *Vargánya* neve a Dunántúl[3] s az Alföld tájegységeire jellemző, a Felföldön (Palócföldön, Kárpátalján) a *szepe*, *pesze, cepe* a gyakoribb népi megnevezései az ízletes vargányának, a Mezőségen és Székelyföld főleg nyugatibb részein a *hirib, hirip* és változatai az elterjedtek. *Hirip(gomba*) elnevezése Mátyus Istvántól (1787) adatolható, majd *hirip* (1808), *hiriba* (1838), *hiribe* (1897) és más változatokban fordul elô.

A megkülönböztetett figyelem, megbecsülés jele, hogy bizonyos életkorú, nagyságú, sőt meghatározott időben termő vargányáknak néhol magyar nyelvterületen is külön elnevezéseik vannak. Az Őrségben *totyolá*nak nevezik az elöregedett példányokat s *vargánya anyjá*nak a szezon kezdetén termő nagyobb példányokat. Szalafőn jegyeztem le, hogy a termésidő elején megjelenő nagyobb vargánya neve „*anyavargánya*, azé me attó lesz a többi, gondolják."

Valószínű több gombanevünk esetében történt olyan változás, amelyről nem tudunk, ezért is jó jelezni, hogyha sikerül nyomon követni egy név alakulását, akár feltételesen, mert nem mehetünk bizo-



nyosra a *kővargánya* név esetében például, mely valószínű a németből (Steinpilz) tükörfordítással került nyelvünkbe, legalábbis a Bakonyban, hol annak – mármint az ízletesnek, Boletus edulis – már volt neve, ezért egy hasonló fajra kezdték használni a kővargánya szót.

A jellegzetesebb magyar népi elnevezéseket térképre is rávittem, melyet mellékeltünk.

Helyneveink közt is szép számmal vannak „vargányásak”.[4]

Vargánya határnevünk szláv eredetű szó, gombafaj megnevezése.[5]

Vargányás a Somogy megyei Risnyabesenyőn erdőnév.[6] Homokszentgyörgyön ugyancsak Somogyban a Nagy-erdő része.[7] A zalai Márokföldön dombos erdő, Máhomfán pedig szántó neve.[8]

Vargányás-lap. Erdő Háromfa határában (Somogy m.).[9]

Vargányás-tető. Erdő Oltárc határában (Zala m.).[10]

Vargányás alla: szántó (Kerkateskánd, Zala m.).[11]

Vargányás-lapi-kut. Kút Háromfa határában.[12]

Vargánya tanya. Erdészház, tábor neve a Komló vidéki Zobákpusztán (Baranya m.).[13]

Vargánya utca. Utca a Pest megyei Szentendrén.[14](*Hilib*. háromszéki falu (Kovászna m.) neve nem valószínű, hogy összefügg a *hilib* népi gombanévvel – amely a vargánáyra vonatkozik –, inkább személynévvel, illetve fanévvel hozható összefüggésbe.

Hirip. Helység Szatmár megyében. Nevének magyarázata a Hilibéhez hasonló (Erdélyben elterjedt népi neve a vargányának: *hirib, hirip*).

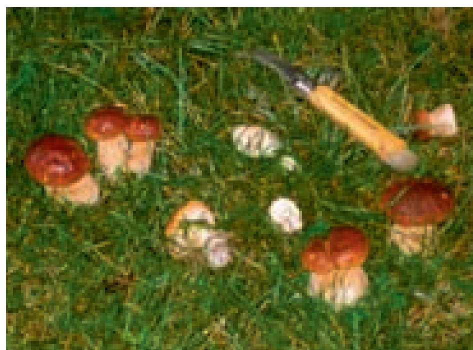
A legtöbb helynevünk (11, 8 különböző név) a vargányához (Boletus edulis és

B. reticulatus, ízletes és nyári vargánya) kapcsolódik. A több objektumra utaló helynevek között is van „vargányás”: Gombás (15), Gomba (10), Vargányás (4), Taplós (3), Csiperkés (2).

A legtöbb helynevünk (11, 8 különböző név) tehát egy a Székelyföldön elő sem forduló gombanévhez, a vargányához (*Boletus edulis* és *B. reticulatus*, ízletes és nyári vargánya) kapcsolódik. A Székelységben más elnevezései ismertek: *medvegomba, hirib, németgomba, örménygomba, mátégomba* stb.). Csak Aranyosszéken fordul elő, hogy *varganyá*nak emlegessék, ott is csak szórványosan.

Hiedelmek, ismeretek

Ősidőktől napjainkig – a középkori a gombától való nyugat-európai elfordulástól eltekintve – folyamatosan adatolható a gomba hagyományos megbecsülése mikofil közegben. Ezt csak aláhúzza a tény, hogy mindmáig sokfelé a magyarok is jelzik a helyet, ahol ehető gomba található (megfaragják a kérget, botot támasztanak a fának, ronggyal stb.). Különlegesebb jelzésnek vehetjük azt, amikor más gomba jelenlétével megjelöltnek tartanak egy bizonyos területet mint jó gombatermőt. Nálunk – elsősorban az Őrségben meg Kárpátalján, s részben a Palócföldön – ez a helyzet a vargánya esetében. Az őrségiek *varganya elejének*, a Vas megyeiek *varganya anyjának,* a göcsejiek *vargánya anyjának* mondják a kajsza lisztgombát (*Clitopilus prunulus*),[15] a felvidékiek egy része pedig *szepemutató*nak, az indoklás pedig hasonló: ott ahol terem vargányának, illetve *szepé*nek *(Boletus edulis)* is lennie kell, ezt jelzi (a megfigyelés mikológiailag is figyelemreméltó).



Szepe és szepemutató (Boletus edulis és Clitopilus prunulus).

Tudunk róla, hogy Baranyában a légyölő galócát (*Amanita muscaria*) is tartják vargányajelzőnek: *…látjuk a piros-pöttyöst, akkó má örülünk és mondjuk, hogy na lesz sok őszi vargánya … oan közel bujtak ki, talán meg is mérgezhette a másikat.*[16] De a pöfeteggel való öszszekapcsolásáról is tudunk az Őrségben: *Mikó megjelenik az udvaron a lúposz, lehet menni vargányát szedni* (Szalafő, Őrség). Ugyanitt mondják, hogy: *Mikor a hold telik, akkor van a legtöbb vargánya, ahogy a hold fogy, úgy múlik el a vargánya. Teliholdkor van a legtöbb, úgy tapasztaltam.*

Ahogy népi neveink közt a keserűgomba esetében a *disznókeserű* jelezte a nem ehető hasonlót (a pelyhes keserűgombát,

a *Lactarius vellereust*), úgy jelzi például Gömörben a *disznószepe* a nem jó szepét (amely színváltó), persze azért az is előfordul, hogy eszik, szedik a színváltó rokont, mint például a Barcaságban az *oláhgombá*nak nevezettet (JI, Krizba).

A jó vargányás helyet „rokonságon belül se árulják el" mondták az Őrségben, s azt is, hogy: *ha meglássák, nem nő meg a gomba, azé, me nem hagyják, leszedik*. Főleg ha vargányáról, netán épp *hajdinavargányá*ról (az ősz eleji *Boletus edulis*ról) van szó.

A bő gombatermésből jósolhatnak is. Kárpátalján például jó kukoricatermésre következtetnek abból, hogy sok a *tinóri* 'vargánya' abban az évben. Técsőn így mondták: *Sok tinórigomba, jó kukoricatermés*. Mást állítanak Dunántúlon: *sok a vargánya, nagy hó lesz*. (Kapuvár, Győr-Sopron m.).[17]

Különösképp szerencsésnek számít az, aki vargányát talál. Erre utalnak mondások, hiedelmek főleg a magyar nyelvterület nyugati és északi részéről. Például: *Ki a maga hugyába megmosdik, megtalálja a vargányát*. (Nagylengyel, Zala megye)[18]

Péter veti a gombát, szokták mondani, mert akkortól van tinóru. (HM, Mogyoróska, Zempléni-hegység) A vargánya kivételes fontosságát húzza alá ez a regula, mely máshol is ismert, de nem mindig ezzel a gombafajjal hozták összefüggésbe (olykor általában a gombára értik).

Vas megyei adatunk, „receptünk" is van arra, hogyan lehet vargányát találni: *Balogunyomi társamtól hallottam, hogy ha eltört őzlábat látsz, elmész a törés irányába, s 5-10 méteren belül biztos lesz vargánya* (RS, Szombathely).

A tévhit is előfordul tinórufélékkel kapcsolatban: *a rossz gomba vágásra megfeketedik* (Gelence, Székelyföld), *megkékül, nem lehet megenni*. (Szalafő, Őrség)

Általánosan elterjedt a különféle népeknél, így nálunk is a mérgező gombának tekinteni a színváltó húsúakat. A színváltó tinóruk s más vargányák közül azért többet fogyasztanak, ismernek, de csak azokon a vidékeken, hol viszonylag jónak mondható, átlagfelettinek a népi gombaismeret. Kivétel a Székelyföld, hol általánosnak mondható a színváltó gombáktól való óvakodás. A Dunántúlon, a Felföldön, Kárpátalján többnyire élnek néhány színváltó ehető gombával is.

Gyógyítás, karbantartás

A gyógyításra való felhasználás több ehető gomba esetében is szokás, tudunk legismertebb vargányánk dunántúli felhasználásáról.

Zala megyéből van arra adatunk, hogy az ott hajdina- vagy vetővargányának nevezett ízletes vargányát az öregek hazaviszik orvosságnak is, ha a disznó beteg, ha gyomorrontása van, vagy nem eszik, s akkor megfőzik savanyú fokhagymás levesnek az egész (főleg vén) vargányát és azt öntik neki. Állítják, hogy az jó gyomrot csinál. Az embernek is javallják, ha berúg s aztán

másnapos, de az embereknek nem a vén vargányát készítik meg.[19]

Különleges felhasználásáról is tudunk egyféle vargánya esetében. Dömötör Sándor (1952: 4) tudósít róla, hogy Farkasfán a *csikóvergányá*t *(a vargányának az ellenkező párgya*, egyféle érdestinóru, *Leccinum sp.)* használták a fatengelyes szekerek agyának zsírozására, kenésére.

Vargánya és népköltészet, népművészet

Szólásmondásaink, gazdareguláink közül több is emlegeti a vargányát, népünk kitünteti ezzel ezt a finomságot. Persze nem mindenhol. Jellemző, hogy szóláshasonlatunk, mely az idős példány kinézetelére utal, dunántúli (*fonynyadt, mint a vargánya*, Dunántúl).[20] Egy másik viszont moldvai: *Hosszúlábú mind a hilib, buccas, ezt inkább a lányokra mondják* ('combos'). (DA, Klézse, Moldva)

A már említett jeles naphoz *(Péter*, illetve *Péter – Pál veti a gombát)* fűződő regula pedig Felföldről (szlovákiai s ukrajnai részekről is) és Moldvából került elő, de csak zempléni változata esetén fordul elő, hogy megnevezik benne *tinóru* néven a vargányát.

Találós kérdésünk –melyet nem tárgyal Kicsi Sándor nemrég (2008-ban) megjelent tanulmánya– pedig a kárpátaljai Beregújfaluban jegyezte le alulírott:[21] *Barna koma egy lábon áll. Mi a?*

Olyan találós kérdésről is tudunk, amely általában tulajdonképpen nem vargányás, de a lejegyzésében félreérthetetlen a vargányára való utalás, mégpedig oly módon, hogy az egyértelműen jelzi, hogy kiötlőik számára mi is jelenti a gombát: „Mi a, a' mi se nem virágzik, se nem magzik, még is terem? – Vargánya = gomba."[22]



Kanyargó járás. Könyvillusztráció.
Lajta-Molnár 1929: 18.

Több felé (Mosonban, Bács-Bodrogban, Matyóföldön), de főképp Palócföldön ismert gyermekdal szintén említi nem csupán a gombát, de a vargánya ottani népi nevét is, a *szepé*t. Íme első szakasza egyik énekes-táncos népi gyermekjátékunknak (Bogács, Borsod megye, lejegyezték 1959-ben):

Haja, haja, jól lakom orcát,
Körű' vëttem két szepe gombát
A gombának három féle pontját
A legénynek két oldalbordáját.[23]

Ez utóbbi esetben Lázár Katalinnak tartozom hálával az útbaigazításért.

Tréfa vicc is született tárgyalt gombánkhoz kapcsolódó:

– *Ebbe a nedves lakásba költözzek be, ahol a falon penészgombák tenyésznek?*



Vargányás párna



Diótörő és sótartó

– méltatlankodik a lakást kereső fiatalember.

– Rongyos másfél millióért mit akar a falra? Rókagombát vagy vargányát?[24]

Kászoni tréfás történet a következő, mely azt hangsúlyozza, hogy a medve és a medvegomba (’vargánya’) egyaránt gyakori erre, s ez félreértéshez is vezethet:

– Két öregemberre történt. Az egyik dadogós volt. Az mondta:

– Né me-me-medve…

A másik erre eszalatt, ahogy tudott.

– …go-go-gombacska – folytatta a másik.[25]

Kézimunkázott abrosz, párna, falvédő volt, s lehet most is van úrgombás és vargányás, állították az őrségi Szalafőn, hogy miért, könnyen jött a válasz: *legszebb gomba a hajdinavargánya*. Hasonlóképp nyilatkoztak például a kárpátaljai Beregújfaluban is, hol hozzáfűzték, hogy gyakori volt arrafelé a gombák törpékkel szerepeltetése.

Használati tárgyaink közt vargányás edény, sótartó, diótörő ugyancsak ismert.

Szokások étele, szokásos elkészítési módozatok

Egyik ünnepi ételünk a tojásleves, amelyikbe egy kis vargányát, apróra vágottat teszünk. Olan hús nincs, amelikkel elcserélném. (Őrség)[26]

Böjti, ünnepnapi ételként szintén élnek olykor – s főleg bizonyos vidékeken – a gombával. A Nyitra környéki falvakban viszont a bablevesbe száraz szilvát és gombát is tettek karácsonykor. Lédecen gombalevest készítettek meg mákos pupácskát.[27] Baranyában, Pécsváralján jegyezték le a következőket: *…régen hétfőn volt a hústalan nap, akkor vittük Pécsre a gombát és igen sikerünk volt vele.*[28] Medvesalján elmaradhatalan böjtkor, de főleg karácsony böjtjén a *szepés káposzta*.[29]

A karácsonyon és a böjtön kívül a farsang a másik szokás, amely alkalmával a vargánya is szerepelhet. Ezt valószínűsíti a következő őrségi adatunk: *Farsangba szoktak felöltözni gombának, leginkább pöttyösnek*.[30]

Sokfelé említették azt a szokást, hogy gombás étellel várják haza a ritkán látott gyermekeiket s családjukat a szülők.



Aszalt gomba vargánya formájú edényben.

Kenyérrel, rizzsel, hússal, puliszkával, galuskával, laska(tésztával) eszik a vargányát is, mint általában a gombát.

Nyersen nem fogyasztják. Levesnek elég gyakran szokták megkészíteni a vargányát; sütik is. Többnyire tokánynak, (tejfölös) paprikásnak, zakuszkába, töltve, tojásrántottával, tojásban kirántva, pörköltnek, vadmártással és ritkán savanyúságnak készítik meg ezt a gombát is (ritkán, de előfordul fasírthoz, kolbászhoz való elkészítése is), leggyakrabban talán tokánynak, paprikásnak és sütve.

Íme néhány tájegység egy-két receptje:

Vargányaleves, bele a vargányán kívül krumplit teszünk, lehet tésztát is. Tejfölösen paprikásnak is nagyon jó. Rántjuk a nagyokat, rizzsel esszük. Pörköltnek, fasírtnak, töltött húsnak is készítjük. (Őrség)[31]

Töltött káposztába szoktak hús helyett gombát is tenni, legjobb a *tinórka*. (Bernecebaráti, Hont)[32]

A pölcöt hagymás zsírban sütjük, aztán teszünk rá savanyú tejfölt, pici lisztet. Nokedlivel esszük. (Felvidék)[33]

A savanyúkáposztát odatesszük főni, bele főleg tölgyfagombát és füstölt húst vagy kolbászt, egy babérlevélt. Külön megfőzzük az árpakását, a gerslit, evőkanálnyit, bele az előbbieket, mikor felrottyan. A kását leszűrve használjuk. Külön készül a rántás: csipet paprikát, zsírt, kanálnyi lisztet s hideg vizet összefőzünk, pici paradicsomot, kis borsot teszünk a levesbe. Mikor a hús, gomba megfőtt, az egészet összetöltjük, összefőzzük (Kárpátalja).[34]

Gombasalátához gombát, legjobb szepét abárolni 2 kilót, 5 kiló káposztát, 1 kiló murkót (*murkó* 'sárgarépa'), *1 kiló hagymát, 1 kiló zöldpaprikát, 1 liter olajat, fél liter ecetet, sót, borsot, babérlevélt. Ezeket összesütjük, utána forrón üvegekbe, dunszba tesszük, ha kihűlt, kész* (Kárpátalja).[35]

A varganya a legszebb. Le ke hámozni, törzsét is használják. A megszárított pitonka is jó például levesbe, ízet ad. A pörgöltbe pár perc áztatás után kell belédobni. (Aranyosszék)[36]

A hiribét, mint a rántott húst úgy készítettem meg. (JKM, Kide, Mezőség)

A hilibet süssük ki olajba, s fokhagymába mártva esszük. (CT, Bahána, Moldva)

A megmosott vargányát megreszeljük az almareszelőn és úgy készítjük el, mint a húst, csak több tojással és petrezselyemmel (…) fasírozottnak. (Zengővárkony, Baranya, NYILASSY 1951: 31)

A királynégombát eszik, kiszedik a zöld részét, megsütik túróva (EA, Csíkborzsova, Csík).

A vargánya alsó sötétjét lehámozzák, vízbe áztatódik, buzgó vízbe főzik, s így teszik rántani, zsírba, hagymáva (PK, Nyárádszentimre, Marosszék).

A darált hiribába rizskása, olaj, hagyma, bors, paprika kel, s ezt káposztalapuba vagy zöldpaprikába beletettem (CsT, Szilágynagyfalu, Szilágyság).

Tejfölös vargánya, hagymáva megfonnyasztjuk, paprikát, s mikor kész tejfölet teszünk bele. (BI, Hosszúfalu, Muravidék)

A kicsi, pici vargányákat szokták etenni ecetbe, ahogy az uborkát. (TF, Völgyifalu, Muravidék)

Tartósítása társadalmi helyzet szerint különféleképp történik. A legelterjedtebb ennek a gombának a szárítása, valószínűleg nem csupán nálunk, de világszerte. A szárítás, aszalás módozatai tájegységenként különbözhetnek is, jóllehet lényegében hasonlóak. Az őrségi eljárásról idézek egy szalafői és egy őriszentpéteri gombászt: *Rostán szárítják a vargányát, van kerete, állványokra kirakják, alul s felül is levegőzik* (HSTK). *Keretre szúnyoghálót feszítnek ki drótokkal vagy átfúrt söprűnyelekre tesznek szárítórácsot, de toboztartó cserénybe is van aki szárít vargányát* (ÁT).

A savanyítást, szinte csak az ún. előkelők végzik falun, városon általánosabb. A szárítást, sózást már a szegényebbek is gyakorolják, de ők a tárolási, tartósítási módtól függetlenül is többnyire jóval kevesebbet tárolnak a tehetősebbeknél, akik kevésbé élnek egyik napról a másikra.

A vargányaevés gyakorisága a magyarságnál különböző tájegységenként. Más népekéhez viszonyítva átlagosnak tekinthető az alföldi régiókban, valamivel átlag fölöttinek domb- és hegyvidéki területeken. A vargányaétel fontossága jelentősebbnek mutatkozik a magyar nyelvterület nyugati, északi és délnyugati és északkeleti részein. Ebbe az is beletartozik, hogy Háromszék egyes falvaiban nagyon szedik és eszik (például Sepsikőröspatakon, Gelencén, Kommandón), de alig, inkább egyáltalán más falvaiban ugyanazon tájegységnek (például Albisban, Dálnokon), és az is, hogy például a Bácskában többnyire csak hírből ismerik vagy egyáltalán, de a nem messzi Muravidéken nagyon odavannak érte, mindenki szedné, enné.

Sem a japánoknál, sem a kínaiaknál nincs a legáltalánosabban fogyasztott gombák közt számontartva, az Amerikai Egyesült Államokban viszont igen, valószínűleg európai mikofil hatásra, de számolnunk kell azzal is, hogy egyelőre keveset tudunk az amerikai indián őslakók gombaismeretéről. Külön érdekesség, hogy míg a spanyolországi spanyolok számára centrális gomba a *Boletus edulis*, a mexikóiaknál már nem az.[37]

Összefoglalás

Az ízletes, nyári és más vargányának ugyancsak megvan helye, szerepe a népköltészetben, a népi konyhában, a népi gyógyításban (ember és állat esetében egyaránt), fűződnek hozzá ismeretek, hiedelmek.[38] Népi nevei közül *vargánya, szepe, medvegomba, hirib, tinóru, aszaló, pitonka* a legelterjedtebbek. Azon kevés gombafaj közé tartozik a vargánya, mely népdalban, szólásmondásban, találós kérdésben is szerepel.

A Kárpát-medence magyarsága számára jelenleg ez az egyik legismertebb erdei gomba, hozzá hasonló ismertsége

csak a sárga rókagombának van, és csak a keserűgombának volt (de visszaesett az utóbbi időben, legalábbis bizonyos vidékeken). Az ízletes vargánya egyre népszerűbbé válik, de néhol kevéssé ismert, s régebb nem is szedték. Egyetlen olyan gombafaj, amely felkutatásához bizonyos vidékeken (Nyugat-Dunántúl, Kárpátalja) egy másik gombafaj felismerését, segítségét ajánlják, s ez a *vargányá*t (*szepé*t) jelző gomba a kajsza lisztgomba (*Clitopilus prunulus*).

Gyakran készítik meg a vargányát ünnepi és böjti ételnek. Különlegesebb felhasználási módjai is voltak, például öreg példányait használták kerékzsírozáshoz.

A vargányák, tinóruk (*Boletus* nemzetség) magyar népi nevei

Történeti anyag

Dunántúli pontosan helyhez nem kötött népi gombanevek:

Baba varganya, Boletus luridiformis[39]
Sarga Varganya, Leccinum nigrescens[40]
varga annya, Boletus aereus ?[41]
Varganya, Xerocomus subtomentosus, Leccinum rufum[42]

Székelyföldi pontosan helyhez nem kötött népi gombanevek:

Fái Gomba, Boletus subsquamosus[43]
Fözö Gomba, Boletus subsquamosus[44]
hilipgomba, Boletus edulis, Boletus spp.[45]
hiripgomba, Boletus spp.[46]
lengyel gomba, Boletus edulis, Boletus spp. Istvánffy Boletus bulbosusként tünteti fel[47]
Medvegomba (ro. Minetárke urszászke), Suillus bovinus[48]
németgomba, Boletus edulis[49]
Tinógomba, Suillus bovinus[50]
Tinótorty, ?[51]

Megjegyzés:[52] Beythe és Clusius az 1583 előtt végzett terepmunkájuk idején nem figyeltek fel a vargányára, így ez a név hiányzik a Stirpium nomenclator pannonicus (Németújvár 1583) első kiadásából. Bekerült viszont a Nomenclatornak a Cvittinger Dávid által gondozott 3. kiadásába, mégpedig több változatban is:[53]

Fungus arguillaris inquinatus: sárga varganya, Wilde Pilze
Fungus boletus viridis noxius: varganya, Krätzpilz
Fungus sylvestris albus caule coeruleo: fejér varganya
és hangalakilag részben itt is számon kellene talán tartani a *Fungus ruber rugatust*, a vörös vargáncst, nyilván két további megjegyzéssel:

1. Ezek területileg egyelőre nem, vagy nehezen beazonosítható adatok és – bár a Beythe és Clusius Nomenclatorjában szerepelnek – nincs közük az eredeti terepi gyűjtéshez;
2. A magyar nevek mikotaxonómiai azonosítása nem ennek a tanulmánynak a feladata.

Jelenkori anyag

Boletus edulis (* = idős példány, ** = fiatal példány, *** = nagy példány):
aszaló (gomba), åszållógombå (Zoborvidék)
bábagomba (Orbaiszék, Gelence / Gömör, Csermosnya völgye),
bábas (Gömör, Csermosnya völgye)

bábasegg (Kézdiszék, Martonos, Ozsdola/ Orbaiszék, Gelence),
bábaska (Gömör, Csermosnya völgye)
bánbás (Rozsnyó)
barna pesze (Heves, Mátra vidéke)
barna tinó (Kárpátalja)
barna vargánya (Heves, Mátra vidéke)
bighélib (Moldva, Csík),
bikgomba (Gömör, Gömörpéterfalva)
bikhilib (Moldva)
búzavargánya? (Őrség, Szalafő),
cepe (gomba) (Barkóság /Borsod, Felsőtárkány /Heves, Mátra vidéke)
csergomba (Gömör, Gömörpéterfalva)
dubák (Kisalföld, Martos / Palócföld, Szepsi)
fehér aszaló (Kárpátalja, Visk),
fehér gomba, fejír gomba (Kárpátalja)
fehér pesze** (Palócföld, Heves, Mátra vidéke)
fehér tinóri (Kárpátalja, Péterfalva),
fehér vargánya (Balatonmellék / Őrség)
fekete hiriba (Szilágyság, Szilágysomlyó),
fekete vargánya (Baranya, Bükkös /?Balatonmellék),
feketehátú tinóri (Kárpátalja, Beregújfalu),
fenyősi vargánya (Őrség, Szalafő),
fenyőszepe (Bódva mente),
futó tinóorra* (Palócföld, Kishont)
hajdinavargánya (Őrség, Szalafő, Őriszentpéter/ Vas m./ Muravidék),
hilib (Moldva, Bahána, Gorzafalva, Pusztina),
hirib (Felcsík, Csíkszentmihály / Gyergyó, Borszék / Gyimes / Mezőség/ Udvarhelyszék),
hiriba (Mezőség, Magyarszovát / Felcsík, Csíkszentmihály / Szatmár)
hiriba(gomba) (Felcsík, Csíkszentmihály / Kővár vidéke, Koltó/ Szatmár, Cégény/ Szilágyság, Szilágysomlyó),
hiribe (Bánság, Igazfalva / Mezőség, Kide)
hiribegomba (Kalotaszeg, Magyarvista), hiribgomba (Udvarhelyszék, Zetevár-alja),
hiribi (Kolozs m., Szászfenes),
hirip (Felcsík, Csíkrákos / Gyergyó, Borszék, Szárhegy/ Homoródmente / Gyimes),
hiripgomba (Gyergyó, Gyergyószentmiklós / Nyárádmente, Fintaháza)
igazi gomba (Heves, Mátraalmás, Parád, Recsk)
igazi pesze (Heves, Mátra vidéke)
kenyérgomba (Bánság-Mokányság, Bunyaszekszárd),
királyné(gomba) (Felcsík, Csíkborzsova / Bánság, Végvár),
kompert (Zobor-vidék)
magyargomba (Heves, Mátraalmás, Parád)
mátégomba (Nyárádmente, Deményháza, Vármező, Jobbágytelke, Székelyhódos/ Sóvidék, Szováta)
medvegomba (Alcsík, Csíkszentmárton / Barcaság, Négyfalu/ Felcsík, Csíkszentmihály/Kászon/Kézdiszék/Moldva, Bahána/ Orbaiszék/ Sepsiszék/ Szászföld, Zernyest),
medvesegg (Sepsiszék, Gidófalva / Erdővidék, Magyarhermány),
medvetalp (Kis-Küküllő mente, Gyulakuta)
mijók (Kalotaszeg)[54],
németgomba (Felcsík, Csíkrákos, Madéfalva),
nyírfaszepe? (Palócföld, Áj)
örménygomba (Marosszék, Szolokma), őszi hirip (Gyergyó, Szárhegy),
őszi hilib (Moldva)
őszi hirip (Gyergyó, Gyergyószárhegy)
őszi pesze (Heves, Mátra vidéke)
őszi pitonka (Kővár vidéke, Koltó),

őszi tinóra (Palócföld, Kishont)
őszi tinóri (Kárpátalja, Muzsaly),
őszi vargánya (Őrség)
pece(gomba) (Heves, Eger és vidéke /)
pencelgomba (Gömör)
pencer (Gömör, Murány völgye)
pesze (Heves, Mátraszentimre)
pitonka (Nagybánya vidéke, Koltó, Nagybánya / Aranyosszék, Csegez, Várfalva)
pölc (Palócföld, Debrőd, Jászó)
sárga pesze* (Heves, Mátra vidéke)
sarjúgomba (Palócföld)
szalonnagomba (Csík, Csíkdánfalva)
szelíd vargányo (Felső-Szigetköz)
szepe (Kárpátalja, Beregszász, Gút / Gömör, Gömörpéterfalva / Heves, Mátra vidéke),
tehéngomba (Mokányság, Verespatak),
tehenpíra* (Őrség)
tinó(gomba) (Kárpátalja, Beregújfalu),
tinóorra (Palócföld, Kishont)
tinóra (Barkóság/ Zemplén, Nagyhuta / Gömör / Heves, Szarvaskő / Ipoly mente / Kárpátalja)
tinori (Gyergyó, Borszék),
tinóri (Bihar, Nagyvárad/ Kárpátalja, Beregszász, Tekeháza),
tinórigomba (Kárpátalja, Técső / Kézdiszék, Csomortán, Esztelnek),
tinórkå (Ipoly mente)
tinóru (Alsó-Fehér, Magyarlapád/ Palócföld, Körtvélyes /Zemplén, Mogyoróska /Gömör)
tinórugomba (Zemplén, Mogyoróska/ Börzsönyvidék /Borsod, Sály /Gömör, Szuha völgye / Ung-vidék),
tinótorty (Sóvidék, Korond, Parajd/ Szászföld, Zernyest/ Udvarhelyszék, Zetevár-alja),
totyola* (Őrség, Őriszentpéter, Szalafő),
tőgyfagomba, ill. tölgyfagomba (Kárpátalja, Kisdobrony, Nagydobrony, Rát),
tölgyfaszepe (Palócföld, Szepsi)
tölgyfatinóru (Ung-vidék)
tönkösgomba (Partium, Bihar)
urigomba (Zselic), úrigomba (Kézdiszék, Csernáton, Martonos, Bereck /Gömör, Csermonya völgye /Heves),
varganya (Aranyosszék, Várfalva,), vargånya (Szlavónia), vargánya (Baranya, Darány/ Keszthelyi-hegység, Gyenesdiás/ Ormánság/ Somogy, Kőröshegy/ Vas m./ Zemplén, Mogyoróska/ Zselic), vårgånyå (Szlavónia, Haraszti), vårgányå (Heves, Mátraszentimre / Őrség),
vargánya (Vas m.), vorgánya (Heves, Mátraszentimre)
vargánya pesze (Heves, Mátra vidéke),
vastaglábú (Palócföld, Körtvélyes / Bódva mente),
vastagszárú tinóri (Máramaros, Kárpátalja, Técső),
vetési vargánya (Bakony vidéke, Szentgál)
vetővargánya (Dunántúl, Zala)
zápáki (Bihar, Mezőbikács)

A magyar nyelvterület más nyelvein a *Boletus edulis*:
hinc (német nyelvjárás): pülöszling
mánta (német nyelvjárás): pölc
szász (német nyelvjárás):
Steinpilz – Höltövény, Királyföld, Bruit, Hiaristhirip – Beszterce vidéke[55]
cipszer: gribook
ruszin: bilij hrib
szlovák: dubák, grib, hrib, červenák
vend (szlovén nyelvjárás): grbájn 'gomba'[56]
román: hrib –Bánság, hiribă, pitarcă – Kalotaszeg[57]
ukrán: tovsztokorînik (,vastaglábú') – Máramaros, dubovi – Bereg (Kárpátalja)

Más vargányafélék magyar népi nevei:
Boletus aereus:
feketehátú tinóri? (Kárpátalja)
fekete vargánya? (Dunántúl)
kővargánya (a Bakony vidéke)
Boletus bovinus:
tehenvargánya (Őrség)

Boletus impolitus:
tinórkå (Ipoly mente)

Boletus luridus:
disznókågombå (Ipoly mente)
veres vargányagomba (Heves, Mátra vidéke)

Boletus luridiformis:
Baba varganya (Dunántúl, 1601)

Boletus pinophilus:
feketehátú tinóri? (Kárpátalja)
fenyősi vargánya (Őrség)
luccos vargánya (Őrség)
luccosi vargánya (Őrség)
szepe (Kárpátalja)

Boletus piperatus:
(borsikavargánya) (Baranya)

Boletus regius:
bikkaszaló? (Zobor-vidék)
fenyűalja-gomba (Szászföld)
huszárgomba (Kárpátalja)
királygomba (Zobor-vidék, Pest m.)
piros vargánya (Veszprém)
rózsapesze (Heves, Mátra vidéke)
sárga szepe? (Izsnyéte, Kárpátalja)
vajgomba (Zemplén, Mogyoróska)

Boletus reticulatus:
aratási vargánya (Bakony vidéke, Szentgál)
bábagomba (Orbaiszék, Gelence),
bábasegg (Orbaiszék, Gelence, Martonos),
búzavargánya (Baranya, Bükkös/ Őrség, Szalafő, Őriszentpéter),
fehér hiriba (Szilágyság, Szilágysomlyó), fehér pitonka (Kővár vidéke, Koltó),
fehér pitonka (Partium, Bányavidék és Kővár)
fehér vargánya (Dunántúl, Vas m.)
hiriba (Felcsík, Csíkszentmihály / Szatmár, Cégény),
hiribegomba (Kalotaszeg, Magyarvista), medvegomba
(Háromszék/ Szászföld, Zernyest),
igazigomba (Heves, Parád)
magyargomba (Heves, Parád)
medvesegg (Sepsiszék, Gidófalva),
májusi hilib (Moldva)
májusi szepe (Kárpátalja)
mijók (Kalotaszeg)[58],
nyári hirip (Gyergyó, Szárhegy),
nyári tinóra (Palócföld, Kishont)
nyári vargánya (Vas m.)
örménygomba (Marosszék, Szolokma),
pudlicska? (Kárpátalja)
pünkösdi tinóri (Kárpátalja, Técső, Visk),
pünkösdi vargánya (Muravidék)
rozsérővargánya (Őrség, Őriszentpéter),
rozsvargánya (Őrség, Őriszentpéter, Szalafő),
szepe (Kárpátalja, Beregszász),
tavaszi vargánya (Keszthelyi-hegység, Gyenesdiás/ Kőszegi-hegység, Velem),
tinóri (Bihar, Nagyvárad/ Kárpátalja, Beregszász),
tinótorty (Sóvidék, Korond, Parajd),
tőgyfagomba (Kárpátalja, Kisdobrony)

Boletus satanas:
zsiduagomba? (Őrség)

Boletus sp.
cserehilib (Kárpátalja)
cservenyákgomba (Zempléni-hegység)[59]
fekete vargánya (Balatonmellék)
disznógomba, ? (Kalotaszeg)
hilib (Moldva)
kukoricavargánya (Muravidék)

Boletus spp.:
bábaseggű (Ipoly mente)
hilib (Moldva)
hirib (Marosszék / Mezőség)
hiriba (Szilágyság)
hiribe (Mezőség)
medvegomba (Székelyföld, Háromszék)
vargánya (Dunántúl / Muravidék / Őrség)
pitonka (Partium, Bányavidék és Kővár, Kalotaszeg, Aranyosszék)

A vargányára utaló gombafaj népi nevei:
Clitopilus prunulus:
szepejelző (Kárpátalja)
szepemutató (Kárpátalja)
vargánya eleje (Őrség)
varga annya? (Dunántúl, Vas m., Clusius 1601)

Jegyzetek

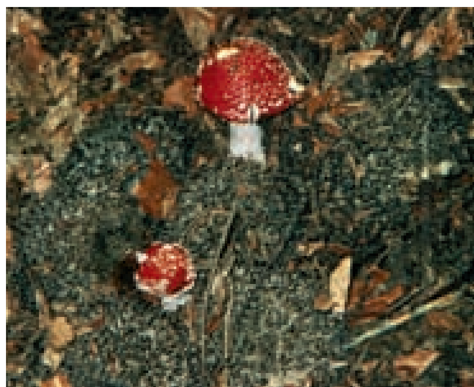
1 Drăgulescu 1992: 132, 2002: 16.
2 Lásd még Benkő 1783, Zsigmond 2007a.
3 Már Clusius jelezte innen 1601-ben.
4 Lásd még Zsigmond 2007b.
5 Lásd még Szemerényi 1982: 398.
6 Papp–Végh 1974: 729.
7 Papp–Végh 1974.: 762.
8 Papp–Végh 1964: 315, 381.
9 Papp–Végh 1974. 746.
10 Papp–Végh 1964. 449.
11 Papp–Végh 1964. 393.
12 Somogy m., Papp–Végh 1974. 746.
13 www.varganyatanya.hu
14 http://www.ingatlandiszkont.hu/?i=phm5afimf9b4q47o&V=Szentendre
15 Tóth 1983: 142.
16 Nyilassy 1951: 43.
17 Szendrey 1922: 664.
18 Szendrey 1922: 664.
19 Hulesch 1955: 21.
20 Kicsi 2005.
21 Punykó Mária kolléga helyismeretének köszönhetően.
22 Mészöly 1929: 60.
23 Népművészeti Intézet, MNGyJ magn. AP 7798-a.
24 Elmondta miután valahol olvasta vagy hallotta FT Homoródszentpálon, 2004 decemberében.
25 BL, Kászonújfalu.
26 HSTK, Szalafő.
27 MN VII.1990: 245.
28 Nyilassy 1951a: 47.
29 Zsupos 1985: 34.
30 HSTK, Szalafő.
31 HSTK, Szalafő.
32 Erdélyi 1953: 45.
33 SzEMS, Debrőd, Abaúj-Torna.
34 MSzM, Nagydobrony.
35 AI, Kétgút.
36 FA, Várfalva.
37 Kicsi 2005: 350.
38 Lásd még: Zsigmond 2009: 75-83.
39 Clusius 1601, Bohus 1983: 60–69.
40 Clusius 1601, Bohus 1983: 60–69.
41 Clusius 1601, Bohus 1983: 60–69.

[42] Clusius 1601, Bohus 1983: 60–69.
[43] Benkő 1783: 432.
[44] Benkő 1783: 432.
[45] Csíkborzsova, Cziráky 1820.
[46] Gyergyóújfalu, Cziráky 1820.
[47] Istvánffy 1909: 438.
[48] Benkő 1780: 83, Benkő 1783: II.431.
[49] Madéfalva, Csík, Cziráky 1820.
[50] Benkő 1780: 84.
[51] Moesz 1929: 548.
[52] Szabó T. Attila közlése alapján.
[53] Cvittinger 1711 in Szabó és mts. 1992: 51.
[54] Péntek-Szabó 1985.
[55] Krauss 1943.
[56] Csaba 1945: 71.
[57] Lásd még Péntek–Szabó 1985.
[58] Moesz 1908, Gregor 1973: 39.
[59] Péntek-Szabó 1985.
[60] ÚMT I.: 805.

A galócák (Amanitaceae) a magyar néphagyományban

Terepmunkát 1992 őszétől az egész Kárpát-medencében és környékén (leginkább Erdélyben) végeztem, végzek.[1] A többi adatot kizárólag a szakirodalomból vettem. Függelékben közlöm a korpuszt (adattárat), az adatközlők jegyzékét és a könyvészetet.

A magyarban a galóca lehet hal is, gomba is. Kétségtelen, hogy többen tudnak a gombáról, mint a halról, noha a halfajról elnevezett helységnevünk van (Galócás), a gombafajról elnevezett pedig nincs.[2] Ez azért is van, mert a galóca elnevezést önmagában nem szoktuk használni, többnyire csak jelzős szószerkezet részeként élünk vele, hogyha valamilyen gombára vonatkoztatjuk. Másfelől galócáinknak nagyrészt olyan népi nevük van, amelyik nem tartalmazza a bizonytalan eredetű „galóca" szót. Legnépszerűbb galócánk kétségtelenül a főleg „bolondgombának" mondott légyölő galóca (Amanita muscaria), más szóval a *mesegomba*, a sámángomba, a *légygomba*.



Légyölő galócák sündisznókkal

A magyar néphagyomány viszonylag kevés galócát tart számon.[3] A viszonylag kevés az ismert galócák számához képest kevés, de nem biztos, hogy sok más nép galócaismerete jobb lenne a magyarságénál. További kutatások, több összehasonlítási lehetőség esetén mondhatunk ennél többet. Például a románoknak hétféle galócára van népi nevük.[4] Magyar népi névről kilenc galócafaj esetében tudunk. Közülük több jutott a következőknek: légyölő galóca, a császárgalóca, a piruló galóca, a barna galóca és kevesebb a párducgalócának, a kétféle gyilkos galócának, a szürke galócának meg a szürke selyemgombának.

Utóbbiakról nagyon kevés adat áll rendelkezésre és az azonosítás csak feltételes, csupán leírás alapján történt. Két népi galócanévhez nem tudunk egyelőre gombafajt társítani (*sárig pulinyica* (Moldva), *rågålyos gåloncå* (Heves m.).

Kivételesen fordul elő, hogy külön számon tartják, s nem csupán a többivel együtt bolondgombának mondják a gyilkos galócát. A légyölő, a császár- meg a piruló galóca több vidéken centrális, általánosan ismert.

A légyölő galóca annyira a *bolondgomba*, a mérgező jelképét testesíti meg,

hogy gyakran, sokfelé a „gyilkos galóca" elnevezés alatt is ezt a gombafajt értik. Szépnek és veszélyesnek tartják minálunk a *légygombá*nak is nevezett Amanita muscariát, gyönyörűnek és ízletesnek a nevében már a rómaiak által is megtisztelt Amanita caesareát, az *úrgombát*. Ez utóbbinak *királygomba, sárgagomba* elnevezése ugyancsak ismeretes a magyar nyelvterületen. A román népi nevek közt a legismertebbek közé tartoznak azok, melyek jelentése: 'úrigomba', illetve 'királygomba'.[5] A Vogézekben az Amanita caesarea francia népi nevének jelentése 'gombák királya'.[6]

A népi terminológia a galócák esetében is különböző jellegzetességekre utal. A termőhelyre, a megjelenés idejére nem (egyik érdekessége, különlegessége ez a galócaneveknek!), annál inkább ezek legfeltűnőbb jegyeire: a színre és az alaki sajátosságra (császárgalóca: *tojásgomba, sárgagomba;* piruló galóca: *borsgomba, pirula, piruló, borshátú gomba, őzgomba, őzláb(ú)gomba, szarvasgomba, veres pulinyica;* gyilkos és fehér gyilkos galóca: *mérges galóca, fehér csipërke* – gyanús, hogy utóbbi esetében inkább tarlógombára (Leucoagaricus leucothites) gondolhatnak, de az biztos, hogy gyakrabban a Leucoagaricus leucothitest és nem a gyilkos galóca valamelyik változatát nevezik fehér csiperkének –*;* légyölő galóca: *pöttyösgomba, pöttyös úrgomba, veresgomba;* párducgalóca: *fehér petytyes borsgomba, ? barna légygomba*; barna galóca: *barna légygomba* (valószínűleg); szürke galóca: *szürke őzlábú*; szürke selyemgomba: ? *csúszógomba* – itt a *csúszó* jelentése 'kígyó'. Az szintén gyakori, hogy a gomba felhasználására, étkezés szerinti besorolására utal a név: *úrigomba, úrgomba, királygomba, császárgomba* (császárgalóca); *királygomba* (piruló galóca), *bogárgomba, bogárvesztügomba, gébergomba, légygomba, légyölőü gåloncå, légyölő gomba, betyárgomba, bolondgomba, bolondító(gomba), bolondosgomba, bukfencgomba, mérges galóca, méreggomba, táncgomba, vackorgomba, vadgomba, gyilkos galóca, anyósgomba* (légyölő galóca); *légygomba, bolondgomba* (párducgalóca); *bolondgomba, sátángomba, mérges galóca, hóhérgomba,* (gyilkos galóca és egészen ritkán fehér gyilkos galóca); *csúszógomba* neve a szürke selyemgombának és *kígyógomba* neve a légyölő galócának ide is sorolható, ugyanis a név használói számára a *csúszó* mindenekelőtt mérgeskígyót jelent, így utal arra, hogy nem tartják ehetőnek ezt a feltételesen ehető gombát, sőt *bolondgombá*nak nézik; a piruló galócának nincs ebbe a csoportba sorolható neve (attól eltekintünk, hogy akik nem ismerik többnyire *bolondgombá*nak mondják). Részben a felhasználásra utal a *mesegomba* (Amanita muscaria) elnevezés, arra, hogy gyakran látni képét meséskönyvekben.

Előfordulhat, hogy egyszerűen a tréfa kedvéért adtak némely gombának a gyakoribb névhez hasonlító elferdített nevet. Valószínűleg ez a *borosgomba* esete (a *borsgomba* változataként). Olyan galócanevünk is van, amely (feltételezhetően) arra utal, hogy hol ismerik jobban az illető gombát, hova valósiaktól tudnak róla. A *beregszászi gombá*t beregszászi vagy beregszásziak tehették ismertté Tiszapéterfalván. Olyan is van, hogy nem határozható meg pontosan a névadási indíték, esetleg sejthető: *galó-*



Amanita rubescens. Kép: Pál-Fám Ferenc

ca (lehet valamiben hasonlít az azonos nevű halhoz?!), *varjúgomba* (nem ehető, kártevő, mint a varjú), *bagoly gomba, darugomba* (esetleg valamiben hasonlít az említett madarakra), *szamócagomba*, *pulinyica*, *szárgomba* (?), *tulikán* (?), *gyurigomba*, *péterpetü(gomba)*, *sampinyon*.

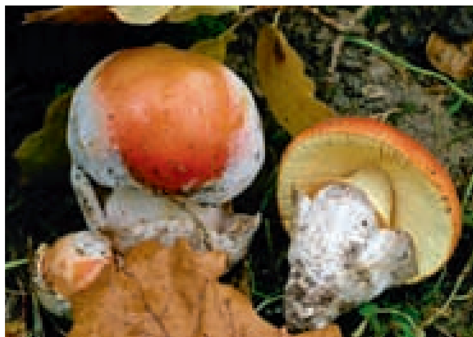
Kivételesen bár, de a magyar népi etimológia galócaelnevezésekről is szól. Az egyszerűbb esetek azok, amikor az alakra, felhasználásra, hasonlóságra utalást húzzák alá, erősítik meg. Ilyen például a légyölő galóca gébergomba nevének magyarázata. Ritkább, talán érdekesebb is a történeti vonatkozású szófejtés, amilyen a *császárgomba* esete (Kárpátalján Mária Teréziával hozzák összefüggésbe).[7]

Általában a népi terminológia nem nevezi meg a galócák nemzetségét, kivétel azért akad: *gålonců* (Heves m.), illetve ritkán élnek a köznyelvi „galóca" szóval is. Fontos különbséget tenni az ismert gombák tudományos, illetve népi neve között. A népi nevet gyakran többféle gombára is értik. A galócák esetében ilyenek a *bolondgomba, légygomba, sátángomba* elnevezések. Az is előfordul, hogy más-más vidéken teljesen különböző gombafajokat illetnek azonos névvel. Például *úrigombá*nak nem csupán a császárgalócát nevezik, hanem a sárga korallgombát is a Székelyföldön, a Barcaságban, meg az ízletes vargányát például Kézdiszéken. Megtévesztő a gombanevek alapján számolni, hogy ki hány gombát ismer. Egyfelől egy név több gombafélét jelölhet, másfelől egyazon gombának, gombacsoportnak gyakran több neve is van.

A galócák esetében csak néhány kivétel van ebben a tekintetben (ezek is csak feltételesen), a következők általában csak egyetlen és csak rájuk vonatkozó nevet viselnek: a szürke selyemgomba (Amanita vaginata), a barna galóca (Amanita regalis, amennyiben – és ez valószínű – a név nem vonatkozik az Amanita pantherinára is) és a szürke galóca (Amanita excelsa). Utóbbi esetében ugyancsak Kárpátalján előfordul, hogy *csúszógombán* Phallus impudicust értenek.

A felhasznált szakirodalom és főleg kutatásaim alapján a magyarság (nem számítva a feltételesen sem azonosítottakat!) 9 galócafélét nevez meg 66 néven. Legtöbb népi neve – nem számoljuk az ejtésváltozatokat – az Amanita muscariának van (19 kimondottan rá vonatkozó név és 13 általában mérgező gombát jelentő név = 32), csökkenő sorrendben követik az Amanita rubescens (26), az Amanita caesarea (6), az Amanita pantherina (4), az Amanita phalloides olykor együtt az Amanita vernával (6), az Amanita regalis (3), az Amanita excelsa (1) és az Amanita vaginata (1).

A legnépszerűbb az ehetők közül a császárgalóca, a mérgezők közül pedig a légyölő galóca az, amely magyar tudományos nevének a használata gyakoribb, mint a többié, mert ismertebb, „mediatizáltabb",



Amanita caesarea, császárgalóca
Kép: Pál-Fám Ferenc

s nem utolsósorban, mert találónak, a népi névtől alig eltérőnek érezték, érzik.

Egyetemesen emberinek tekinthető az, hogy a gomba főleg a szaporaság képzetét idézi. A magyaroknál nincs olyan, hogy a gomba vagy egy bizonyos gomba egyértelműen jelképe lenne valaminek. Mint például a mikofób („gombagyűlölő") szászoknál, kiknél a légyölő galóca szerencsejelkép. Rajzát az újévi jókívánságokhoz mellékelik.[8] Nálunk karácsonyfadíszként fordul elő többfele is.

A legkülönbözőbb területeken fordult elő a gombák és az égi jelenségek, illetve a gombák s az ég lakói vagy a szellemek összekapcsolása (keletkezése a mennydörgésből, istenek köpéséből, székletéből stb.). A légyölő galócából, amely talán a szómának, a hindu istenek nedűjének is alapanyaga hallucinációt előidéző italt készítenek a sámán típusú kultúrákban (amilyen valószínű a mienk is volt egykor).[9] Az Irtisz melletti osztják sámán három vagy hét gombát (légyölő galócát) eszik meg. Alszik egyet, majd felébred, s beszél a szellemekkel.[10] Nálunk magyaroknál – ha közvetetten is – szintén kapcsolható az istenség fogalomköréhez a gomba, elsősorban azért, mert a kereszténység felvétele előtt őseink szintén élhettek vele mint a természetfelettivel való kapcsolatteremtés elősegítőjével.[11]

A gombának gyakorlati hasznával összefüggő jelentései a meghatározók. Esztétikai értékelése is az előbbi nézőpontoktól függően történik. Akik számára megélhetés kérdése is a gomba, a szépséget sem tudják a hasznosság nagyobb fokú figyelembe vétele nélkül megítélni. A művészek, a meséskönyvek gombajelképét, a légyölő galócát tudtommal senki sem tartja a legszebbnek, noha díszítő motívumként gyakran viszontláthatjuk a magyar falvédőkön és varrottasokon.[12] Nemrég Aranyosszéken, a bányavidéki Koltón, Háromszéken láttam ilyen falvédőt, kézimunka eredményét.[13] Különféle



Légyölős karácsonyi égő



Galócás tűpárna Marosvásárhelyről taplóterítőn



Légygombás hímzett húsvéti abrosz

régebbi és újabb játékok esetében szintén előjön rajza, alakja, képe (például az asztali biliárd esetében a császárgalócára emlékeztet az akadályként az asztalra kerülő – általában fából készült – gomba).

Asztalterítőkön is előszeretettel felhasználják e bolondító, de szép gomba képét. Érdekes, hogy Gyimesben a sajtkészítők légyölő galócát festésre ugyancsak használják, szépítik vele, sárgítják a sajtot.[14] Különféle használati tárgyakat készítenek tájainkon, amelyek vagy légyölö galóca kinézetelűek (sótartó, csésze, más edény) vagy pedig rajtuk van gombánk ábrázolása valamiképpen (fogas, lámpa, tűpárna, üdvözletek stb.).

A galócák közül – a két ehető – a császárgalóca (Amanita caesarea) meg a piruló galóca (Amanita rubescens) számít szépnek a magyar nyelvterület egyes részein. Előbbi például az Őrségben, a Szilágyságban, utóbbi Háromszéken meg Kárpátalján, ahol többnyire közismerteknek tekinthetők.

A galócák funkcióit, jelentéseit összegzem a továbbiakban.

1. étel (fűszer; ínyencség) 2. méreg, 3. áru (pénzforrás), 4. nyersanyag (festék[15]) készítéséhez; 5. díszítőmotívum,[16] 6. kivételesen, újabban: bódító szer, 7. gyógyszer, 8. tisztító, fertőtlenítő, rovarirtó, 9. trágya (a föld, a talaj feljavítására, Moldva, Klézse).

Adataink az ehető gombáknak (császárgomba, szarvasgomba) élelemként való megbecsüléséről már az ókorból vannak. A rómaiak „Boletus” néven ismerték. Martialis epigrammája akkori mondást rögzít: ezüstöt, aranyat nyugodtan bízhatsz a szolgákra, de császárgombát nem.[17] A rómaiak kedvelt gombája volt, a császárok gombája.[18] Természetesen azóta is sokféle nép tartja különlegesen finomnak, értékesnek. A mikológiát a Dunántúlon magyar segítséggel megalapozó Clusius azt írta róla, hogy „Magyar neve Vr gomba, a magyarok legkedvesebb gombája.”[19]



Légyölős erdélyi falvédő a Székely Nemzeti Múzeum kiállításán 2008-ban.



Gombás ételek a 2008-as évbúcsúztatón.



Gombás tárgyak konyhai polcokon



Légyölő galócás kirakós játék)puzzle)

Csupán a magyar nyelvterület északkeleti részéről van adatunk arra, hogy böjti, ünnepnapi ételként élnek a gombával. A Nyitra környéki falvakban viszont a bablevesbe száraz szilvát és gombát is tettek karácsonykor. Lédecen gombalevest készítettek meg mákos pupácskát.[20] Böjti ételként a magyarságnál máshol nem ismeretes a gomba. A románok több ünnepet ülnek meg, több böjtöt is tartanak, talán azért is náluk számon tartott böjti étel a gomba.[21] A böjti gombalevesbe legszívesebben ízletes vargányát vagy császárgalócát tennének például a mogyoróskaiak (Zempléni-hegyvidék).

Általában nehéz ételnek tartanak minden gombát: ez valójában túlzás. A császárgomba például viszonylag könnyű étel.[22]

Nyersen nem fogyasztanak egyetlen galócát sem. Főképp leveshez használják a császárgalócát,[23] többnyire sütve eszik a piruló galócát, de tokánynak, paprikásnak és tojással is megkészítik. Nyomatékosításául annak, hogy a magyarságnál hagyománya van az *úrgombá*ból való leveskészítésnek egy XVI. századbeli történetet és egy receptet idézek Clusius tollából.

A történet: „Emlékszem, hogy 1584-ben, mikor szüret táján Batthyány Boldizsár vendége voltam, (mert ő évente kétszer-háromszor kocsit küldött utánnam Bécsbe) Nemet-Wywari erős fellegvárában, – mikor ép asztalnál ülénk s ebédelénk – egy tál levében úszó Vrgombát hoznak elibénk, – én ki gombával alig élek, nem tudván, hogy a sáfrányszínű folyadék a gombának leve volna, franciául kérdést intéztem a házigazdához aziránt. Ő kedvesen nevetett s az asztalnál ülő magyar urakhoz fordulva közli velük az esetet, hogy mint megjárá Clusius Vram az imént mert azt hitte, hogy sáfránytól sárga a leves!”[24]

A galócák tartósításáról alig van adatunk. Tudunk róla, hogy Kárpátalján, Muzsalyon aszalták a császárgalócát, amelyet aztán főleg levesbe tettek.[25] A másik néhol étkezésre használt galócát, a piruló galócát általában csak frissen elkészítve fogyasztják. Kivételnek számít a következő barcasági recept: *Savanyúságot csinálok belőle, ha kicsike,*



Lőgyölős iránytű

tokánynak, prézlibe s tojássa, ha nagy. Volt úgy , mondom mejek péterpötűér. S egy Péter nevű falubéli szokta mondani nekem: – Ne menj, me a szára nálam van! (JI, Krizba)

Közismert hiedelem magyaroknál, románoknál, s másoknál is, hogy amit a csiga szeret, megkezd, az jó gomba; továbbá azt tartják, hogy a színváltó húsú gombák nem jók: de ez utóbbi kifogásolható vélekedéseket a megkérdezettek egyike sem veszi készpénznek. És ez elsősorban a gyilkos galóca meg a párducgalóca esetében nagy szerencse. Egy tréfás, de biztos és általánosan érvényes felismerési módja a mérgező gombáknak mégis van. *Az a bolondgomba, amelyik áll az erdő szélin, s veri a földhöz a kalapját!* – hallottam többektől Sepsikőröspatakon.

A gombamérgezések közt általában nem tesznek különbséget tájainkon, máshol sem. Galócamérgezés esetén is többnyire édes tejet és hánytatást ajánlanak a kórházba szállítás előtt a betegnek. Helyesen. Arról azért tudunk, hogy bolondító hatást tulajdonítanak a légyölő galócának. Ezt például egy felcsíki és egy gyimesi történet is alátámasztja.[26] Ez utóbbit Kallós Zoltán balladakutatótól hallottam 1994-ben: *Két öreg megbolondult a gombától, s egyet táncoltak tőle, s közben mondogatták, hogy: – Ripszom, ripszom. Ha jól emlékszem ezt a középloki Finánc Erzsi mesélte nekem.*

A továbbiakban a galócáknak a népi gyógyításban betöltött szerepét vizsgálom.

A magyar népi gyógyászattal foglalkozó könyvek egyáltalán nem vagy alig térnek ki a gombára.[27] Pedig figyelemre méltó hagyománya lehetett a gombával gyógyításnak a magyarságnál is.

A magyarral rokon, a sámánizmusban jelenleg is hívő népekhez hasonlóan sámán hitű őseink valószínűleg ugyancsak éltek a gombával a gyógyítás érdekében. Az orvosláshoz igényelt révült állapot előidézése végett bizonyára használták a *bolondgombának, légygombának* nevezett Amanita muscariát.[28]

A gombák régóta használatosak a gyógyszerészetben.[29] A XIX. század végén egy orvos érdekes kísérletet tett: olcsó borpótlóként a (kis mennyiségekben adagolt) légyölő galócát ajánlotta.[30]

Röviden szólok arról, hogy régen mire használták a galócákat a népi orvoslásban. Miután a jelenlegi helyzetet vázolom, összegezek, utalva hiedelmek és tudás összefonódottságára (kölcsönhatására ez esetben), valamint néhány adatra a szomszédos meg távolabbi népek köréből.

A muszkarin nevű hallucinogén anyagot tartalmazó légyölő galócából (Amanita muscaria), mely talán a szómának is alapanyaga, hallucinációt előidéző italt készítenek ott, ahol él a samanizmus. Eddigi adataink alapján a magyar nyelvterületen egyetlen gombát, a „bolondgomba” légyölő galócát sem használják – legalább-

is hagyományosan – hallucinogénként, révület, bódultság előidézésére.[31] Bizonyára nem kizárólag a Székelyföldön, ahonnan adatunk származik, és bizonyos, hogy nem a hagyományos értelemben számít ez népi felhasználásnak (például a Kisalföldön is).[32] Valószínűleg német hatásra folyamodtak a légyölő galócához főleg fiatal meg középkorú emberek Erdélyben is, éppenséggel nem hagyományos, nem népi, hanem kivételes, művészeti és tömegjellegű megnyilvánulás alkalmával, az ún. performance gyakorlása idején a Szent Anna-tó mellett (legalábbis elsősorban). Hasonlóképp élnek ezek a tudtunkkal nem nagy számot képviselő légyölő galócát fogyasztók a gombával, mintha kábítószerrel tennék. Több helyen viszont légyölőként használatos.[33] A vikingek „berserk" (fokozottabb harciasságot előidéző) állapot előidézése végett éltek mérgező gombával is, ez lehetett akár a légyölő galóca is.[34] Tudunk arról, hogy a népi gyógyászatban vizelethajtó szerként és ödéma (vizenyő) ellen ugyancsak alkalmazták.[35] Erről a magyarság esetében nincs tudomásunk. A földet viszont próbálják gyógyítani, pontosabban termőbbé tenni úgy, hogy légyülő galócával trágyázzák (Moldva, Klézse).

A légyölés is tekinthető gyógyeljárásnak, ugyanis a különböző kórokat terjesztő legyek irtása számottevő megelőző módszer. Már Clusius említi az 1601-ben megjelent *Fungorum in Pannoniis obs. brevis Historiá*ban, hogy a légygombát Frankfurtban árulják légyvesztő gyanánt a parasztasszonyok.[36] 1684-ben is tudnak Magyarországon a például Becskereki Váradi Szabó György által *veres gombá*nak emlegetett légyölő galócáról, mint légyölésre használt gombáról.[37] Egész messze az ausztráliai őslakóknál is használatos egy gombaféle a legyek elűzésére, az viszont nem galóca.[38]

Napjainkban a magyar nyelvterület majdnem egészén ismeretes, ha nem is használatos már a gyakran épp *légygombá*nak nevezett Amanita muscaria tányérba téve (egészben vagy felvagdalva), cukrozva vagy sem, tejjel, vízzel vagy mézzel.[39] Moldván és a Székelyföldön kívül inkább csak nevében él légyölésre való használatának emléke, noha van adat ismeretéről például Vas és Zemplén megyéből is. Csíkban és Háromszéken megkülönböztetnek *barna (*Amanita regalis és/vagy Amanita pantherina) *és piros (*Amanita muscaria) *légygombát.*[40] Ennek alapján feltételezhető, hogy a barna galócának és – ami kevésbé valószínű – a párducgalócának is van légyölő hatása.

Majdhogy általánosan ismertnek tekinthető az Amanita muscaria használata a kórok légyöléssel való megelőzésére. Kivételesen, az Őrségben az is előfordul, hogy másféle rovar irtására tartották, tartják jónak e gombát.[41]

Természetes, hogy a nagygombák szerepéről a népi gyógyításban más népek is tudnak. Hogy mennyit, mit; általában adós még a válasszal a tudomány. A légyölő galóca légyirtásra használatáról nem tudnak a például a távoli osztjákok[42] viszont igen a franciák[43] és a Kárpát-medencében egymás mellett élő románok,[44] szászok,[45] magyarok.

Régebb néha túlbecsülték a magyarság gombaismeretét, s Clusius Codexe, leírása alapján Magyarországot a gombaevés egyik központjának tartották.[46] Nem meghatározó, de nem is elhanyagolható a magyar faluban a gomba, a gombászás

szerepe. A gombák közt hasonló a helyzete minálunk a galócáknak.

A jövőbeni feladatokat illetően a galócák népi neveinek (a hivatalos és a tudományos névhez társítottan) összegyűjtését, a történeti anyag rendezését, a magyar, román, német és finnugor, török, szláv és más galócanevek, illetve etnomikológiai vonatkozások megismerését, leltározását, a teljesebb (például kérdőíves) sokrétűbb, szakszerűbb gyűjtést emelem ki.

Adattár

A galócák magyar népi nevei

A felkiáltójel azt jelzi, hogy valószínűleg pontos, de nem biztos az azonosítás, a kérdőjel a népi név előtt pedig azt, hogy bizonytalan az azonosítás.

Amanita

Amanita sp._*gåloncå* (Heves m.)

Amanita sp., Nt. ?*sárig pulinyica* (Moldva), *rågålyos gåloncå* (Heves m.)

A. caesarea, császárgalóca; Nt. *császárgomba* (Bánság, Kárpátalja, Moldva), *királygomba* (Ipoly mente, Ormánság), *kirágomba* (Pest m.) valószínűleg itt is e gombára értik) *sárgagomba* (Zala), *tojásgomba* (Baranya, Kárpátalja, Mátra vidéke, Ormánság, Szilágyság, Vas megye), *úrgomba* (Őrség, Vas megye, Zala megye), rég: *Vr gomba* (Dunántúl, Clusius 1601), *urigomba* (Kárpátalja), *úrigomba* (Aranyosszék, Vas megye, Zempléni-hegység). Nr.

1. *Nincs ruszin neve a tojásgombának.* (Tiszapéterfalva, UJ)

2. *Mi nem szedjük, nem esszük a tojásgombát, a magyarok igen.* (Tekeháza, MJ)

3. *Azt mondják azé császárgomba, me Mária Terézia császárnőnek kedvence volt.* (Técső, BI)

4. *Azt mondják, a legfinomabb. Nem ettem, csak szedtem rég a pornói erdőben.* (Ják, MGy)

5. *Levesbe a legjobb az úrigomba.* (Pornóapáti, KA)

6. *Levesnek nagyon finom. Odateszem a gombát, bezöldségelem. Rég nem kóstoltuk. Most ritka. Régebb másképp volt. – Eredj, lányom hozz egy kis úrigombát! – mondták, s mindjárt találtunk.* (Mogyoróska, KGyE)

7. *A gébergomba az úrgomba mása. Nem tanácsos fölvenni az úrgombát, míg ki nem kel. Sajnos kevés van belőle, pedig ez a legjobb levesnek.* (Szalafő, HK)

8. *Aszaltuk a tinórit, a nyárfagombát (csúnya fekete így), a bokrosgombát (rágós olyankor) és az urigombát.* (Nagymuzsaly, NJ)

9. *Itt félnek az urigombától. Így hívták ruszinul is.* (Nagymuzsaly, NJ)

10. *A legszebb az úrgomba.* (Szalafő)

11. *A gombát megpucoljuk. mikor forrik a víz, beletesszük a zöldséggel*



Légyölő galóca. Kép: Pál-Fám Ferenc

együtt. Vékony kockára vágjuk a karalábét, sárgarépát, petrezselymet, vöröshagymát. Mikor megfőtt, gyenge rántást teszünk bele (olajba vagy zsírba egy kanálnyi lisztet. addig kevergetünk, amíg világos színűre pirul). Aztán piros paprikát teszek bele, s felöntöm hideg vízzel. Külön felforralom, úgy teszem a levesbe. Gombából csak a szépeket szokták betölteni, a többit apróra vágva teszik bele. (Mogyoróska, KGyE)

A. muscaria, légyölő galóca; Nt. *bogárgomba* (Őrség, Szigetköz), *bogárvesztügomba* (Vas m.) !*borsógomba* (Moldva), *galóca* (Nyárádmente), *gébergomba* (Őrség), *gyilkos galóca* (Homoród mente, Felvidék stb.), *kígyógomba* (Moldva), *legygomba* (Csík), *légygomba* (Bánság, Csík, Gyergyó, Háromszék, Kászon, Mátra vidéke, Sóvidék, Udvarhelyszék), *légyölő* (Nyikó mente, Benkő 1780:83), *légyölőü gåloncå* (Heves m.) *légyölő gomba* (Homoród mente, Kárpátalja, Nyikó mente, Szigetköz, Vas megye), *mérges galóca* (Homoród mente, Felvidék), *mesegomba* (Zempléni-hegység stb.), *pettygomba* (Csík), *pettyesgomba* (Csík), *piros légygomba* (Gyergyó), *pöttyösgomba* (Őrség), *pötytyös úrgomba* (Őrség), *táncgomba* (Csík, – és részben csak: Háromszék), ?*veres gomba* (Hoffman 1989).

Más nyelven: sz. *Gaftisch* (Höltövény), né. és sz. *Fliegenpilz,* ro. *Burete prostesc* (Előpatak, Magyarvalkó).

A. muscaria, légyölő galóca és más mérgező gomba; Nt. *anyósgomba* (Kárpátalja), *betyárgomba* (Homoródkeményfalva), *bolondgomba* (általános a magyar nyelvterületen), !*bolondító* és *bolondítógomba* (Krizba, Barcaság), ?*bolondosgomba* (Zala m.), *bukfencgomba* (Vas megye), *cigángomba* (Moldva), *étőgomba* (Moldva), *vackorgomba* (Háromszék), *vadgomba* (Barcaság, Bánság), *varjúgomba* (Bánság), rég: *méreggomba* (Székelyföld, Benkő 1780:83).

Megjegyzem, hogy a mérgező gombára használt elnevezések azért kerültek ide, mert azokat elsősorban a légyölő galócára gondolva használják.

Nr. Megcukrozva használják, használták légyölésre (általános).

12. *A légygombát kicsi tányérba tettük bele, tejet öntöttünk rá, kicsi cukorra beszórtuk, és a legyek mentek rá, s megdögöltek tőle.* (Korond, MJ)

13. *A légygombára ecetet, cukrot tettek régebb. A legyek rászálltak, megdögöltek.* (Zetelaka, JM)

14. *Van aki használta a légygombát légyölésre.* (Gyergyószárhegy, GF)

15. *A legygombát tányérba tették, amelyikbe tejet es töltöttek. S akko a legyek rámentek, s megdögöltek.* (Csíkszentmárton, BJ)

16. *Van barna* (Amanita regalis, ? A. pantherina) *és piros* (Amanita muscaria) *légygomba. Használtuk legyek ellen. Tányérba tőtöttünk tejet, legyek reászálltak, s megdögöltek.* (Borszék, TSzJ)

17. *A légygombát* (Amanita muscaria és Amanita regalis, ? A. pantherina) *felvagdalva tányérba tették, vizet rá, s jó volt légyölésre. Lehet most is használják.* (Csíkszentmihály, UII)

18. *A cukros vízbe tett légygomba* (Amanita muscaria és Amanita regalis) jó legyek ellen. (Csíkszentmihály, ASzV)

19. *A legyek ellen tányérba teszik a légygombát, s rá tejet, cukrot.* (Borszék, SM)

20. *A tányérba a légygombára cukrot tesznek, s jó légyirtónak.* (Kászonújfalu, BL)

21. *A légygombára egy tányérba tejet és cukrot vagy mézet tesznek. Attó megdögölnek a legyek.* (Csíkborzsova, EA)

22. *A légygombát cukrozták a legyek ellen.* (Gyimesközéplok, MB)

23. *Van egy piros, fehér pettyes bolondgomba, azt légyölő gombának mondják.* (Homoródszentpál, GJ)

24. *Egy házaspárral történt. Táncoltak bolondul a táncgombától, bolondgombától. Úgy (19)32-33-ban történt itt a faluban. A légygombától volt ez.* (Csíkborzsova, EA)

25. *A szászok úgy tartják, szerencsét hoz, s rajzolják újévkor a jókívánságok mellé* (Höltövény, UD).

26. *A piros tetejű rossz gombákra mondjuk, hogy vackorgomba.* (Sepsikőröspatak, DM)

7. *A gébergomba az úrgomba mása. Nem tanácsos fölvenni az úrgombát, míg ki nem kel. Sajnos kevés van belőle, pedig ez a legjobb levesnek.* (Szalafő, HK)

27. *Úgy gondolom, azé nevezték így, me avval irtották ezt a csótányféle bogarat.* (Szalafő, TS)

28. *Tejet öntöttek, cukrot szórtak rá. Elpusztította a legyeket.* (Velem, MFSM)

29. *Emlékszem, egy öreg néninek volt egy üvege, karimás, vízzel odatette a légyölőt. Cukrot is rakott rá. Bolondgombaként ismerik a legtöbben. Szép nagyon, de a szép tinórugombának nincs párja.* (Mogyoróska, KGyE)

30. *A faluban ismerik a Tegnap a Gyimesben jártam, / Bolondgombát vacsoráztam… kezdetű népdalt. Hallottam énekelni Csíkszentdomokoson is.* (Homoródszentpál, FT)

31. *Gébergombát szoktak varrni terítőre, díszpárnára. Régebb tejet tettek a gébergombára, s a legyek rámentek, odavesztek.* (Szalafő, HSTK)

32. *A bogárgomba tojásbul kel, fehér pöttyök világospiros kalapján. A legyek elhullanak tőle. A bogárgombát megsütik a platnin és forgácsra vagy papírdarabra teszik, aztán tejet csöppentenek rá, hogy rámenjenek a bogarak ('legyek'). Macska vagy más állat is felfordulhat tőle.* (Dömötör 1952: 4)

33. *PE ette például és más szentgyörgyiek az Annart alkalmával a Szent Anna-tónál. Megszárították, porrá törték, s pipába tették, szívták. Úgy négy éve történt (1999-ben) huszonévesekkel.* (Sepsiszentgyörgy, SZ)

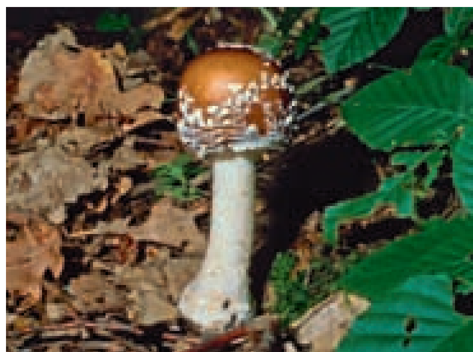
37. *Édesapám a kertbe hányta bé a kígyógombát, trágyának.* (Klézse, DA)

38. *Régebb fogták vele a legyeket.* (Debrőd, SzMS)

39. *A légyölőt is lehet enni.* (Jászó, BS)

40. *Valamikor régen még a légyölő galócából is laktunk jól, akkor épp más ennivaló nem volt. Többször is kifőzték előtte, különlegesen készítették el.* (Bereck, RJ)

A. pantherina, párducgalóca; Nt. ?*fehér pettyes borsgomba* (Háromszék), *légygomba* (Csík, Háromszék), ? *barna légy-*

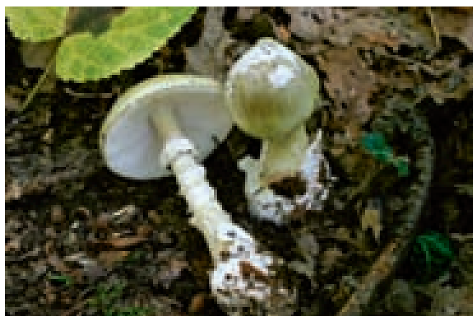


Párducgalóca, Amanita pantherina.
Kép: Pál-Fám Ferenc

gomba (Gyergyó). Nr. Nagyon mérges. A többség csak *bolondgombá*nak emlegeti.

34. *A fehér pettyes borsgomba vagy légygomba megcukrozva jó a legyektő.* (Sepsikőröspatak, MK)

A. phalloides, gyilkos galóca, A. verna, fehér gyilkos galóca; Nt. ? *fehér csiperke* (Háromszék), !*békagomba* (Tatrang, Barcaság) *bolondgomba* (Háromszék), *hóhérgomba* (Moldva), *mérges galóca* (Felvidék, Körtvélyes), *sátángomba* (Sóvidék). A többség egyszerűen csak *bolondgombá*nak nevezi ezeket.



Amanita phalloides. Kép: Pál-Fám Ferenc

A. regalis, barna galóca; Nt. !*barna légygomba* (Gyergyó), *légygomba* (Csík, Háromszék). Nr. Nagyon mérges. A többség csak *bolondgombá*nak emlegeti.



Amanita regalis. Kép: Pál-Fám Ferenc

16. *Van barna* (Amanita regalis) *és piros* (Amanita muscaria) *légygomba. Használtuk legyek ellen. Tányérba tőtöttünk tejet, legyek reászálltak, s megdögöltek.* (Borszék, TSzJ)

17. *A légygombát felvagdalva tányérba tették, vizet rá, s jó volt légyölésre. Lehet most is használják.* (Csíkszentmihály, UII)

18. *A cukros vízbe tett légygomba* (Amanita muscaria és Amanita regalis) jó legyek ellen. (Csíkszentmihály, ASzV)

23. *A legyek ellen tányérba teszik a légygombát, s rá tejet, cukrot.* (Borszék, SM)

A. rubescens, piruló galóca; Nt. rég: *bagoly gomba* (Clusius 1601), *bagógomba, bagolygomba* (Dunántúl – bagó 'bagoly'–, Zoborvidék), *bagugomba* (Muravidék), *beregszászi gomba* (Kárpátalja, Tiszapéterfalva), *borsgomba* (Háromszék), *borosgomba* (Moldva, Háromszék), *borsosgomba* (Háromszék, Moldva), *borshátú gomba* (Háromszék), *? császárgomba* (Felvidék, Jászó), *darugomba* (Szilágyság, Bihar), *gyurigomba* (Kis-Küküllő mente, Marosszék), *királygomba* (Kétgút, Kárpátalja), *őzgomba* (Kárpátalja), *őzláb* (Kárpátalja), *őzlábgomba* (Kárpátalja), *őzlábú (gomba)* (Kárpátalja), *őzlábu* (Baranya m.), *péterpötű*, *péterpötűgomba* (Krizba, Barcaság), *piros pulinyica* (Moldva), *pirosszárú (gomba)* (Nyárádmente), *pulipirula* (Vas megye), *piruló* , (Baranya m.), *pulinyica* (Moldva), *sampinyon* (Kárpátalja), *szamócagomba* (Medvesalja, Palócföld), *szárgomba* (Szászföld), *szarvasgomba* (Kárpátalja), *tulikán* (Mokányság, Erdélyi-szigethegység), *veres*


Amanita excelsa . Kép: Pál-Fám Ferenc


Amanita vaginata . Kép: Pál-Fám Ferenc

pulinyica (Moldva), ro. *Borşgombă* (Háromszék).

34. *Sütjük, mint az őzlábat. Nem teszszük el télire. Piros szokott lenni alul*

(Sepsikőröspatak, PB). *A borosgomba* nevet néhány gyermektől, fiataltól hallottam Kőröspatakon.

35. *Sokan szedik, eszik, de a piacon nem árusítható*. (Szombathely, KJ)

36. *Széplakon a cigányság rendszeresen házal a darugombával*. (Berettyószéplak, BMB)

Amanita excelsa, szürke galóca. Egyetlen adat van ismeretéről, csak leírás alapján valószínűsített az azonosítása. Nt. *szürke őzlábú* (Kárpátalja, KOI)

A. vaginata, szürke selyemgomba; Nt. !*csúszógomba* (Kárpátalja)

Jegyzetek

[1] Az Erdély szó jelentése itt 'a Magyarországtól Romániához csatolt részek'.

[2] Galócás falu a jelenlegi Hargita megyében.

[3] Kalmár–Makara–Rimóczi 1995-ben megjelent Gombászkönyve 23 galócaféléről tesz említést.

[4] Drăgulescu 2010b: 224.

[5] Reinheimer Rîpeanu 1981: 589.

[6] Rolland 1967: 136.

[7] A 3.

[8] Zsigmond 1997: 78.

[9] Wasson 1971, 1986.

[10] Eliade 1988: 183.

[11] Diószegi 1967, Voigt 1975, Vértes 1990, Grynaeus 1996:171.

[12] Sántha 2000: 2.

[13] Lásd még pl. Keszeg 1991: 203.

[14] Pálfalvi Pál etnobotanikus szóbeli közlése.

[15] Jaccottet 1973: 21, Pálfalvi Páltól szereztem tudomást arról, hogy a Gyimesben a légyölő galócát használják a sajt sárgítására..

[16] Sinkó 1980. 11.

[17] Maggiulli 1977: 36-59.

[18] Veress 1982: 153.

[19] Istvánffi 1900.

[20] Tátrai 1990b: 245.

[21] Drăgulescu 1981.

[22] Kalmár-Makara 1976.

[23] A 5, 6, 7, 11.

[24] Istvánffi 1900: 75–76. Ld. a receptet a Dunántúl – Székelyföld. A reneszánsz etnomikológiája, az etnomikológia reneszánsza című fejezetben

[25] A 8.

[26] A 24.

[27] Hoppál 1990, Oláh 1986, Vasas 1985, Makay–Kis 1988, Danter 1994 …

[28] Diószegi 1967, Eliade 1988, Voigt 1975, Vértes 1990.

[29] Lásd még Jaccottet 1973: 21.

[30] Samorini 1996.

[31] Egy kivétel erősíti a szabályt, ugyanis nem éppen népi, s főképp nem hagyományos, de külföldi minta alapján – valószínűleg német hatásra – átvett és kivételesen alkalmazott eljárás, mely során légyölő galócát használnak bódítószerként ismert Háromszékről. Lásd még A 33.

[32] Kovács 1987: 39.

[33] A 14 stb.

[34] Devereux 1970: 14.

[35] Vetter 1993: 946.

[36] Istvánffi 1900.40.

[37] Hoffmann 1989: 431,K 1404.

[38] Lepp 2003, Kalotás 1996.

[39] A 12-23, 28,29,31, 38, …

[40] A 16-18, 23. 34.

[41] A 27.

[42] Saar 1991 b.

[43] Rolland 1967. 139.

[44] Drăgulescu 1992: 131, 1995: 158.

[45] Zsigmond 1994. 44.

[46] Lásd pl. Dr. Krébecz 1988.

A csiperkefélék (Agaricaceae) a magyar néphagyományban



Agaricus campestris. Kép: Zsigmond László

A csiperkék közül legismertebb a kerti, mezei vagy réti csiperke (Agaricus campestris), illetve termesztett változatai. A mezei kalapja fehéres, okker; felülete selymes- szálas vagy barna pikkelyes. Lemezei fiatalon rózsaszínűek, majd húsvörösek, végül feketésbarnák lesznek. Vékony gallérja múlékony, bocskora nincs. Májustól novemberig, füves helyeken növő, gyakori, ehető faj. Közepes vagy nagy termetű, egyenként vagy többedmagával terem, gyakran tömegesen. A kalap 10 cm-es átmérőt is elérhet. Először félgömb alakú, de hamarosan kiterül és szinte lapos lesz. Jellemző magassága 3–7 cm. A tönk átmérője legfeljebb 3 cm, felső harmadában található a hártyás, lelógó gallér. A hús fehér, vágásra gyengén vörösödik.

Elsősorban a középhegységi réteket és legelőket kedveli, mégpedig különösen azokat, amelyeket legelő állatok trágyáznak. A mezei csiperke mindig csoportosan (néha boszorkánykörben) jelenik meg, júliustól októberig (szerencsésebb években akár áprilistól decemberig), különösen a száraz időszakot követő esőzések után.

A mezei csiperke (Agaricus campestris, családja Agaricaceae*)* gyakori, régebbi elnevezései a kerti csiperke (Psalliota campestris*)* és réti csiperke (Agaricus campestris*)*. Többnyire a következőket nevezik a magyarok csiperkének a gyakorlatban: Agaricus campestris, A. arvensis, A. bisporus, A. macrosporus.

A gombafonalak – például a csiperke esetében – a fű gyökérzeténél hatékonyabban veszik fel a vizet és a benne oldott tápsókat, és azt a fű gyökérzetébe juttatják. „Az ilyen fű dúsabb, zöldebb, erőteljesebb növekedésű. A gomba viszont számára felhasználható tápanyagokat kap a növénytől, és így a termőtest-kezdemények kialakulását is elősegíti ez a kapcsolat. A termőtestek mindig ott jelennek meg, ahol a legfrissebb, legerősebb a micélium, és ez a hely a kör alakú telep széle. Ezért láthatjuk körök mentén elhelyezkedni a termőtesteket.”[1]

Termesztenek is csiperkét a ház körül, csiperketönköket téve a trágyázandó, öntözendő földbe. Például Háromszékről

Agaricus macrosporus

(Sepsikőröspatak stb.) és Udvarhelyszékről (Homoródszentpál stb.) kerültek elő ilyen adataink. Néhány kárpátaljai népi név is utal arra, hogy a csiperke szereti a trágyázott helyeket: *szargomba* (Beregújfalu), *lószargomba* (Técső).

Carolus Clusius és Beythe István szójegyzékében a csiperke *chöpörke* néven szerepel (1584). A szó alakváltozatai közül 1600 körültől ismeretes a *cseperke* és *csiperke* is. Benkő József *tsiperke*, *tsöpörke* (1783), Mátyus István *tseperke* néven említi (1787).

Népi elnevezései: *csipërke* (ez a leggyakoribb a Székelységben), *csiperke*, *csipirke*, *csüpörke*, *csuporka*, *csuperka* (mind Kalotaszegen), *csapirka* (Gyergyóban), *cseperke(gomba)* (Kézdiszék), *cseperű(gomba)* (Nyárádmente), *csipörke* (Nyikó mente), *fehér gomba* (Bácska, Csongrád m.), *gomba* (Bánság), *harmatgomba* (Bánság, Bunyaszekszárd), *picsirti gomba* (Nyírség), *sampion* (Szeged és vidéke, Csongrád m. stb.), *sampinyon* (Bácska), *veres gomba* (Debrecen), *vörösbelű gomba* (Kecskemét), *vörös gomba* (Drávaszög), *picirke, pecérke, legelőgomba* (Kárpátalja) stb.

A mezei csiperke (Agaricus campestris) jellegzetes magyar népi nevei a Kárpát-medencében

Az igényesebb népi taxonómiák is megkülönböztetnek különböző változatokat. Például a Homoród mentén (Udvarhelyszéken) csiperkefélék megnevezésére használják a *csiperke*, *sarjúcsiperke* és a *tövesgomba* neveket egyaránt, Dunántúlon, Veszprémben *lócsiperkét* (Agaricus arvensis) meg *vastagszárú csiperkét* (Agaricus campestris) is megkülönböztetnek.[2] Kárpátalján ismeretes a különbségtevés a vadon termő és a termesztett csiperke között elnevezésben is: *vadpecérke*, *pecérke* (Nagydobrony).

Vannak olyan vidékek, hol 'gomba' jelentésben használják a leggyakrabban csiperkére utaló szót, a délvidéki Szlavóniában minden gomba „*csöpörke*", sokfele az Alföldön pedig a *csiperke* „a gomba", mást nem is nagyon ismernek rajta kívül (Itt a *gomba* szó jelöli a csiperkét.). Itt kell említést tennünk arról, hogy *sampion*nak nevezése szintén egyszerűen a „gomba" jelentésű szóval való megnevezését jelenti (alapja a francia „champignon" szó, mely gombát jelent, a termesztett változat ugyanis főleg Franciaországból jutott el sokfele, hozzánk is, legalábbis egykoron). Olyan esettel is találkoztam, hogy egy gombavizsgáló latin névként tálalta nekem a *sampion*t, s annyiban nem tévedett, hogy újlatin nyelvből, a franciából került hozzánk a szó. Egyetlen gombafélénk a csiperke, mely esetében több gomba jelentésű idegen szót is használunk megnevezésére: a *pecérke, picsirti* stb. különféle szláv csiperkére vonatkozó szó változatai a magyarban.

A kitüntetettség jele az, amikor valamelyik gombafaj gyűjtését, keresését, szedését külön szóval, kifejezéssel emlegetik, így beszélnek Sepsiszéken *csiperkészés*ről (Agaricus spp.) is, de ritkán bár *medvészés*ről (Boletus edulis, Boletus reticulatus) is, például a *suskázás*on (Ptychoverpa spp., Morchella spp.), *rókászás*on (Cantharellus cibarius), tavaszi és őszi *csikkajozás*on (Calocybe gambosa, illetve Lepista panaeola) kívül.

Több más gombafaj esetében is használatos a csiperke szó valamilyen formában: Bácska: őzlábcsiperke, (Leucoagaricus leucothites), Háromszék: *fehér csiperke* (Leucoagaricus leucothites), Balatonmellék: *fehér csiperke* (Leucoagaricus leucothites) és *piros csiperké*nek mondják az „igazit", mert ugyanerre csiperke gyakran a mezei szegfűgomba neve.

Az *erdei csiperke* név (és változatai: *erdei cseperke, csipërke, csipirka, csipirke, csiporka, csüpörke, fenyőaljú csiperke*) legtöbb erdőben termő csiperkefajra való alkalmazása eddig a Székelyföldről való, például a következő fajokat értik alatta: Agaricus augustus, A. silvaticus, Agaricus haemorrhoidarius, A. silvicola. A csiperkék erdei fajainak nevei máshol: *erdei csepörke* (Muravidék), *erdei csiperke* (Szombathely vidéke), *erdei csipörke* (Barcaság), *erdei pacsirta* (Szilágyság),



Agaricus silvaticus. Kép: Hodobay Mária

erdei picirke, erdőpecérke (Bereg, Kárpátalja), *erdei picsirti* (Máramaros, Kárpátalja), *sampion* (Szombathely vidéke, Mátra vidéke), *sampi(ny)on* (Gömör, általánosságban a csiperke neve).

Legismertebb gombáinkkal fordulhat elő csak az, hogy a fajon belül is megkülönböztető nevet adjanak, például, mert ősszel terem: *sarjúcsiperke*, Agaricus sp.? Nr. *Ősszel terem, kisebb a nyáriná. Legelőn, kosaras helyeken van, ahol jár a juh.* (GA, Homoródmente)

Ugyanitt nem azonosított, de valószínűleg csiperkeféle neve a *tövesgomba*, (? Agaricus sp.) Azt mondják róla, hogy: *Hasonlít a csiperkéhez, nyáron van, a legelőn. Recéje halványabb, mint a csiperkéjé. Vastag, húsos, rövid lábú, héját meghántsák. Nincs gyűrűje. Jól ismerik Szentpálon s Almáson is.* (GA, GJ)

Kivételes adattal szolgál Benedek H. Erika a moldvai Csíkból: *csiperke*, Agaricus campestris, nem tartják ehetőnek.[3]

A legtöbb helynevünk (11, 8 különböző név) a vargányához (Boletus edulis és B. reticulatus, ízletes és nyári vargánya) kapcsolódik, de külön nevek jutnak a csiperkének is (Agaricus campestris, mezei csiperke – 4, 2 különböző név, 2–2 ejtésváltozat). *Csiperkésdomb* lemhényi dűlőnév, amelynek (ugyancsak történeti adat alapján) *Csüpörkésdomb* alakváltozata is fennmaradt.[4]

A több objektumra utaló helynevek között is van a mezei csiperkére utaló elnevezés: *Csiperkés* (3, egyik az udvarhelyszéki Csehétfalván, a másik kettő a háromszéki Lemhényből és Telekről adatolt). Két gombás helynév esetében tudunk ejtésváltozatok meglétéről



Bőség

(*Cseperkés, Csüperkés, Csiperkés*, illetve *Csiperkésdomb* és *Csüpörkésdomb*).

Cseperka, Csiperke, Cseperke régi magyar női név,[5] mely valamikor a leggyakoribbak közé is tartozott ráadásul.[6]

Kínában úgy tartották csak akkor nő csiperke, ha béke honol; e gomba az uralkodó helyes gondolkodásának, az égi megbízatás teljesítésének jelképe.[7]

A csiperke már a rómaiaknál is nagy megbecsülésnek örvendett, sőt Horatius a gombák legjobbikának nevezte. 1894-ben a párizsi Pasteur intézetben sikerült steril gombacsírát előállítani, így Franciaország volt az első, amely ellátta az európai termesztőket szaporítóanyaggal. A franciák joggal nevezhetik a csiperkét nemzeti gombájuknak. A termesztett csiperkéből évente kb. 300 000 tonna fölötti mennyiséget állítanak elő. Ez a mennyiség magáért beszél, ami a gomba közkedveltségét mutatja. A csiperkegombát különféle táptalajokon termesztik. A termesztésnek több fázisa van, ezek betartásával tudjuk csak termőre fordítani a beoltott táptalajunkat. Hogyan is történik mindez? A recept a következő: az oltóanyagot, ami tulajdonképpen gombafonadék, hozzákeverjük a megfelelően előkészített táptalajhoz. Ekkor a gombaszövedék – megfelelő hő-

mérséklet és nedvesség mellett – áthálózza a táptalajt. Miután a gombaszövedék elegendő tápanyagot gyűjtött, a micéliumot termőre fordítják a táptalaj felszínének kőporral, tőzeggel, kerti földdel, vagy melegágyi földdel való takarásával. Ezután a nedvesség és hő, fény szabályozása mellett kezd el teremni a csiperke.

A gombavilág Herkulese az útszéli csiperke: növekedés közben elképesztő erőt tud kifejteni. Az angliai Basingstoke városában a főutcán egy bizonyos helyen többször is újra kellett rakni a burkolatot, amit egy csiperketelep évről évre kimozdított a helyéről.

Több legendás történet szól a növekedése közben kifejtett erejéről.[8]

A mezei csiperke szintén előszeretettel fogyasztott, számos rokona közül kiemelhető erdei párja, a lomberdei csiperke (Agaricus haemorrhoidarius), amely sík- és hegyvidéki lombos erdőkben elterjedt, nyáron és kora ősszel terem.

Gyakrabban a Leucoagaricus leucothitest és nem a gyilkos galóca valamelyik változatát nevezik fehér csiperkének.[9]

A széles körben fogyasztott termesztett csiperkefajok (*Agaricus bisporus* stb.) népszerűsége miatt is a legelfogadottabb, még a legkevésbé gombakedvelő vidéken is a gyűjtött és kereskedelemben is nagy tételben piacra kerülő gombafajok közé tartozik, bizonyos értelemben a legtipikusabb ehető gomba.



Agaricus bisporus

Az erdőkben szegény vidékeken a legismertebb gomba, s akár nyersen is fogyasztható. Tudják, hogy a csiperkének más gombákhoz hasonlóan (májusi pereszke, rókagomba, kucsmagomba) a tönkjét sem kell eldobni, az is jó az ételbe.



Óriáscsiperke, Agaricus augustus

Sütve és főve egyaránt kitűnő, szárításra is alkalmas.[10]

Az utóbbi időben szakmai körökben is elterjedt az a vélemény, hogy néhány csiperkefajban megnőtt a nehézfémek (pl. ólom, kadmium) mennyisége. Néhány közülük sokkal nagyobb mértékben képes nyomelemeket és nehézfémeket tárolni, mint a növények. A fogyasztható csiperkefajoktól azonban ennek ellenére sem kell tartani, de lehetőleg forgalmas utak közelében étkezésre ne gyűjtsünk gombát.

Szinte minden gombás étel elkészítésére alkalmas, legfinomabb azonban talán egyszerűen megsütve.

A régi elkészítési módozatok egyikét a XVIII- században ekképp jegyezték le:

„…fejér lábakon, fellyül szép fejér, sima, alatt setét veres levelű kalapjok lészen, melyeket letisztítván, így vízben megvonatván, és jól kimosván vízben vagy húslében felforralván vajban megrántva és megfűszerszámozva igen kedves, jól tápláló, és nemző magot szaporító tsemegének tartanak."[11]Íme néhány a sokféle népi csiperkés recept közül:

1. *Sóba is tették e a gombát, a csiperkét.*(SP, Kide)

2. *A csiperkét rég csak sóztuk, s rá a plattenre, úgy ettük.* (HE, Botháza)

3. *Gombakolbász: A csiperkének csak a kalapját ledarálom, legalább tíz kilót, mélyhűtőbe teszem, nyersen. Fleică húst is, zsírt is veszek, ledarálok öt kiló húst, négy-öt fej fokhagyma, bors, paprika is kell bele. Előétel delikátesz.* (MMI, Csegez)

4. *A csipirkét sütöm, őrölöm, az őrölt gombát szoktam hagymatokányba tenni, s teszek paradicsompasztát is bele, s puliszkával esszük.* (AGSzV, Csíkszentmihály)

5. *A kályhán süssük meg, esszük ordáva s túróva.* (SV, Gyimesbükk)

6. *Általában tejfölös paprikásnak készítik meg, lisztes eresztékkel.* (SzI, Nagyponk, Gyergyó)

7. *Szoktam a csiperkét tojásba rántva, prézlisen is készíteni.* (SM, Borszék, Gyergyó)

A csiperkének a népi gyógyításban való felhasználása szintén ismert népünknél.

A dunántúli Cserszegtomajon a *fulladásos* fehérgombát áztat pálinkájába.[12]

Válinál a *hurutos* vízbe felfőzött *pecerkegomba* (Agaricus vagy Psalliota campestris) levét issza.[13]

Ismert még a sárguló csiperke (Agaricus xanthoderma) fej gombásodása elleni felhasználása Mátészalkán.[14]

Általában nehéz ételnek tartanak minden gombát: ez valójában túlzás.[15] Viszonylag könnyű ételnek számít a csiperke. Nehéz például: a sárga rókagomba. Az általában előzetesen nem forrázott gombák közé tartozik például a kucsmagomba, őzláb, galambgomba mellett a csiperke is.

Árusítható és kimondottan keresett gomba volta ellenére a jelenlegi romániai törvények működésképtelensége miatt a piacokon csak feketén, illetve a piacok mellett, esetleg házalva árulják. A termesztett csiperke azonban Romániában is gond nélkül árusítható.

Legismertebb Mezőségen a csiperke, aláhúzza ezt egy kalapféle itteni elnevezése is: *csiperkekalap*.[16] A magyar nyelvterület legnagyobb részén, ha gombára gondolnak az emberek, elsősorban a (réti vagy termesztett) csiperke jut eszükbe.

Tréfák, anekdoták, találós kérdések ugyancsak kapcsolódnak a csiperkéhez.

– Ebbe a nedves lakásba költözzek be, ahol penészgombák tenyésznek a falon?!

– Hát mit gondolt? – kérdi a háziúr érdekeit képviselő házmester. – A rongyos kétezerért sampinyongomba kéne?[17]

A találós kérdések közül több kétségtelenül hozzá kapcsolódik, ez is ismertségét húzza alá.

Fehér egyház egy lábon áll mi ez? (Kolozs megye)[18]

Fejér ëgyház ëgy lábonn áll. (Gyergyó)[19]

Fejéregyház félábon áll. (Mezőség)[20]

Hófehér vár, / Egylábon áll. (Bihar)[21]

Kerek mint a malom, fehér mind a hattyú? (Szeged vidéke)[22]

Székelyföldön közismert a rendőr gombának nevezése, kevésbé ismert, de

ugyancsak megvan az, hogy a közlekedési rendőrt, a fehér sapkást *csiperké*nek titulálják.

Összegezésképp elmondhatjuk, hogy a csiperkék, s főleg a mezei csiperke meg a termesztett azon kívül, hogy a legtipikusabb gombának tekinthető általában és nálunk magyaroknál is, egyike a legnépszerűbbeknek, gazdag a hozzá kapcsolódó néphagyomány az egész magyar nyelvterületen. Elnevezései nagyobb tájegységek esetében azonosak csupán, a legegységesebben közismert gomba a csiperke, síkvidéken és hegyvidéken egyaránt ismerik, szedik, eszik az egész magyar nyelvterületen, csak a szabályt erősítő kivétel az, hogy van ahol nem tartják ehetőnek.



Agaricus silvicola. Kép: Pál-Fám Ferenc

Jegyzetek

1 Rimóczi 2001: 8.
2 Hollós 1899: 145.
3 Benedek H.: 1997: 160.
4 Bogáts 1929: 64.
5 1228-ból írásban is fennmaradt.
6 Hajdú 2003: 352.
7 Chevalier-Gheerbrant 1991: 205.
8 Veress 1982: 45.
9 Zsigmond 2009a.
10 Utóbbi esetben elővigyázatosnak kell lenni, mert még a légköri nedvességet is könnyen magába szívja.
11 Mátyus 1787: 477.
12 Szendrey 1922–63: 664.
13 Szendrey 1922–63: 664.
14 Farkas 1988: 189.
15 Kalmár–Makara 1976.
16 Kocsis 1988: 102,103.
17 Szentes 1997: 50 / a lejegyzés ideje: 1867–1899.
18 Magyar Nyelvőr XVIII. évf. 1899: 527. gy.: Scherer Lajos.
19 Borszék, Ditró, Remete, Szárhegy: Gyergyó / Magyar Nyelvőr XXII. évf. 1903: 532. gy.: Molnár Antónia.
20 Magyarózd, Horváth 1980: 354.
21 Fábián 1999: 112.
22 Kálmány 1882: 160.

A mezei szegfűgomba (Marasmius oreades)



Marasmius oreades



Szegfűgombás boszorkánykör

Meglepő módon nem találunk a mezei szegfűgombáról semmit Clusiusnál (1601), de már Benkő József (1783) és Mátyus István említi (1787), majd Simai Kristóf kéziratos szakácskönyvében (1795–1799) is szerepel. Ugyancsak furcsa, hogy az 1820-beli (Cziráky-féle) székelyföldi felmérés arról, hogy miből él a székely ember, viszonylag gyakran emlegeti név szerint is a gyakrabban szedett gombafajokat, azonban a mezei szegfűgomba nincs közöttük.

Mátyus István így ismerteti: „A mezei szegfűgomba nagyon ízletes, a kalapját és a tönk felső harmadát használjuk. A piacokra általában nagy mennyiségben hozzák. Mivel könnyen vegyülhet közé mérgező gombapárja, ajánlatos behatóan megismerkedni vele."[1]

Veress Magda így ír róla: „tudós tisztelői a mitológiai oreádokról, a hegyi tündérekről nevezték el, és amely nevet erényei miatt méltán megérdemli."[2] Sokra becsülik az egész világon, városi piacokon is gyakori: érdemes megismerni. A nagy tételben gyűjtött és eladott gombafajok között ez a legkisebb termetű.

Nagyon kell vigyáznunk, hogy össze ne tévesszük a hozzá hasonlító döggombákkal. trágyagombákkal, de legveszélyesebb összetévesztése a kerti susulykával, illetve a parlagi tölcsérgombával.

Apró termetű, világosbarna, rozsdabarna színű, rendszerint seregesen terem, boszorkánykörökben füves helyeken tavasztól késő őszig. Kalapja 2–4 cm, kezdetben felülete sima, aztán lehet bordás, hullámos is, fehéres húsa elég vékony s rugalmas, erős, fűszeres illatú (erre utal egyik népi neve is: *szagosgomba*). Tönkje erősen szívós, rostos, nehezen elszakítható, 4–8 cm magas, 0,4–0,5 cm vastag.

Nálunk magyaroknál sokféle népi kifejezés alakult ki a gomba körben, gyű-

rűben való termésének jelölésére, ezek közt a legismertebbek a *boszorkánygyűrű*, *boszorkánykör*. Ritkább a *boszorkányfolyás*. Gombát is neveztek el arról, hogy körben terem, ilyen elnevezései a mezei szegfűgombának a következők: *lóhúgygomba* (Palócföld), *ökörhúgygomba* (Orbaiszék, Zágon), *táncgomba* (Gyimes, Kászon, Moldva), *hóragomba* (Barcaság). Hasonlóképp a körben termésre utalnak a következő szavak: *ökörhúgyosan, várban, kerítésbe* stb. Ezúttal – mert a boszorkánnyal rokon hiedelemlényekre utalnak – egy még hasonlóbbat illik kiemelnem: *ördögtáncba terem*, *táncba, gombatáncba, hórába terem* mondták, mondják Csíkban, Gyimesben, Moldvában például. Gyimesben még egy hasonlattal találkoztam ebben a vonatkozásban: *Mintha kaszavágást csinálnánk, úgy nő*. (Gyimesbükk, SJ)

Népi nevei:[3] *szegfűgomba*, (legáltalánosabb, valószínű mert az irodalmihoz hasonló, azzal majdnem azonos elnevezése), *fűgomba* (további elég általános megnevezése), *csibegomba, csibiske(gomba), csirkegomba* (Dunántúl, Alföld, Szilágyság,), *harmatgomÜba* (Felföld, Kárpátalja, Kalotaszeg, Mezőség).

Különlegesebb, ritkább nevei közül is említek néhányat: *csipkegomba, piperegomba* (Bánság), *gyűszűgomba, rétgomba* (Szigetköz), *csipigomba, csibiske* (Kisalföld, Martos), *borsikagomba* (Kecskemét), *borsocska* (Ipoly mente), *petrezselyemgomba* (Matyóföld), *saláta gomba* (Bereg), *csipetke* (Szeged vidéke), *piperegomba* (Bánság), *szögfigomba* az Ormánságban, *legelőgomba, pereszÜlengomba* az orbaiszéki Gelencén, *szagosgomba, táncosgomba* (Gömör, Csermosnya völgye), *kerti gomba* (Sepsiszék). *csirkeláb* (Deményháza, Nyárádmente), *füvike*, *legelôgomba*, *pereszlengomba* (pereszlen „apró, kicsi”), péterkegomba (mind a négy Háromszéken), *hóragomba* (Brassó környékén), *picirigomba* (Kalotaszegen). Vannak olyan népi nevek, melyek még abban a faluban is alig használatosak, amelyben előfordulásuk jelezzük, ilyen például a *kerti gomba* név, mert a gyakoribb itt a fűgomba megnevezés, valószínűleg idővel feledésbe merül majd (Háromszék, Sepsikőröspatak).

Megemlítem néhány román népi nevét is: *ciuperci de iarbă* (Kézdiszék), *bureti de rouâ* (Mezőség). *bureţi de horă, de iarbă* (Szászföld), *ciupercă de rouă* (Bánság, Buziásfürdő), *bureţi de prun* (Alsó-Fehér[4]). Kárpátalján lejegyzett ruszinnak mondott nevei: *luhovi opénkî*, *potyácská rusztij*.

A szegfűgomba elnevezés több magyar tájegységben más gombát jelöl, a korallgombákat (Ramaria spp.) például Székelyföld közepén, Udvarhelyszék nagy részén. Legalább ilyen érdekes, hogy egyes helyeken, így a Délvidéken, épp csiperkének (*csöpörké*nek) nevezik a mezei szegfűgombát (Ormánság), hasonlóképp a Kisalföldön, Szigetközben és Csongrádban is. (Például Hódmezővásárhely környékén csipörkének, csöpörkének nevezik). *Csirkegomba, tikgomba, tyúkgomba (tikgomba), pipigomba, csibegomba, csibelábú* vagy *csirkelábú gomba* elnevezéssel bizonyos vidékeken nem a sárga rókagombát illetik (ez a gyakoribb), hanem éppenséggel a Marasmius oreadest (Őrség, Vas, Veszprém és Zala megye, Zselic, Balatonmellék). Kivételes *tyúkgomba*ként való megnevezése Szé-



kelyföldön, csak a Homoród mentén fordul elő (Keményfalván).

A harmatgomba elnevezés népi névként sosem utal mikológiai értelemben vett harmatgombára (Strophariaceae), de másféle gombára is használatos például a Székelyföldön (Sepsiszék, Erdővidék néhány falujában) lágypereszkefajnak ugyancsak neve (Melanoleuca subalpina v. strictipes).

Különösképp jelzi a szegfűgomba megbecsültségét az, hogy kisebb és nagyobb példányait különböző nevekkel illetik. Ez a helyzet a kisalföldi Martoson például, hol a kisebb példányokra használják a *csibiske, csiperkegomba, csipigomba* neveket, a nagyobbakra pedig a *szegfűgomba* nevet. Hasonlóképp a szintén közismert csiperkéhez a szegfűgomba esetében tudunk erdei fajának, változatának számontartásáról (*erdei tyúkgomba*, Szombathely vidéke).

Kitűnő íze és illata miatt sokféleképpen hasznosítják. Frissen szedve, fűszeres aromája igen jól érvényesül levesben, de másféle gombás ételnek is kedvelt (paprikásnak, sültek mellé körítésnek, egymagában vagy galuskával, tésztával, rizzsel). Tölteléknek is kiváló: húsokba, sós süteményekbe, sós palacsintába, de paradicsomot, sőt kucsmagombát is tölthetünk vele, hiszen legelső terméshulláma a kucsmagombával egy időben jelentkezik. Leggyakrabban talán tokánynak, paprikásnak készítik meg tájainkon. Több vidéken is ő a kedvenc.

Különösen gombás levesnek megkészítve ajánlja Veress Magda.[5] Udvarhelyszéki, homoródszentpáli, homoródalmási receptet ajánlok én ezúttal.

Levest szoktam készíteni fűgombáva. Megmossuk, megforrázzuk a gombát. Hagymát apróra vágva teszünk a forró

zsírba. Miko kicsit megfonnyadott, belé a gombát, feltöltjük vízzel, aztán rántást teszünk belé (zsírba lisztet, aztán hideg vízzel feleresztjük), tojást elhabarunk lisztte s tejje, de csak a végén, hogy ne főjjön e. Ízesítjük babérlevélle, ecette, sóva (van aki borsot is tesz belé). (GJ)

Íme néhány mezőségi megkészítési módja:

A harmatgombát szárisztani szokták, jó paprikásnak. (SP, Kide)

Paprikásnak, töltött káposztának készítjük meg például a harmatgombát. (BE, Magyarszovát)

Úgy ették, vagdalták meg, hagymát belé s tojást. (SBM,Vizantea Mă_năstirească)

A legtöbb gomba jó tokánynak, így a *harmatgomba* (Marasmius oreades), a *rókagomba* (Cantharellus cibarius), a *kakastaréjú* (Ramaria flava), a *csupérka* (Agaricus campestris): állítják. *A csupérkát* (Agaricus campestris) *s a harmatgombát úgy csinálam, hogy teszek a zsírba petrezselymet, hagymát, paprikát (fűszert, por formájában), s felfőzöm vízze, s miko kész, feltöltöm téfelle.* (NKI, Botháza)



Szegfűgomba szárítva

Szárítva is értékes. szívós tönkjét (szárát) esetenként nem használják, legfeljebb csak aszalva, gombapornak. Gyorsabban és egyenletesebben szárad, mint a többi gomba. Szárításának igényesebb módja, ha cérnára fűzzük fel az ép példányokat. Feláztatva eredeti alakját visszanyeri. Szárítják, ha nem is sokan a szegfűgombát: *A harmatgombát szárisztani szokták.* (SP, Kide, Mezőség)

A magyarság (centrális) gombái közé tartozik a magyar nyelvterület egészén a mezei szegfúgomba, még kistáj sincs, hol ne ismernék, van azonban néhány helység, hol ismeretlennek számít, ilyen a kárpátaljai Izsnyéte,[6] ahol amúgy sokféle gombát ismernek, szednek, esznek.

Jegyzetek

1 Mátyus 1787: 478.

2 Veress 1982: 57.

3 Többnyire saját gyűjtés alapján, Zsigmond 2009a.

4 Drăgulescu 2010b: 231.

5 Veress 1982: 56.

6 1997-ben legalábbis.

A kucsmagombák (Morchella spp., Ptychoverpa spp.) a székely néphagyományban



Cseh kucsmagombák

Csíkban jegyeztem le, hogy ez az a gombafaj, amelyiket *a legjobban szereti a fejérnép*. Legalábbis az ottani találós kérdés, mondás szerint. Vajon miért?! A magyarázatot neve, többé-kevésbé rejtett jelképisége, jelentése adja meg.

Az etnomikológia, a népi gombaismeret centrálisaknak nevezi a legismertebbnek tekinthető gombákat, perifériálisaknak a kevésbé ismerteket. A Székelyföldön ismertség szempontjából kvázicentrálisaknak mondhatók a tavasz ezen gombahírnökei, a kucsmagombák. Tudnak e gombafajtáról e tájegységek majdnem minden falujában. De több helyen nem ismerik és főleg nem szedik a kucsmagombát. Ebben közrejátszik az is, hogy nem oly gyakori és nem oly tömeges előfordulása, mint például a rókagombáé. Van úgy, hogy egyik faluban közismert, a szomszédban pedig nem, vagy alig tudnak róla. Így van ez például Sepsikőröspatak és Fotos esetében. Több esetben ezt jelölik meg kedvenc gombaként, és nem csupán a nők. Nem véletlen, hogy régi adataink vannak arról, hogy a jobbágyok, illetve a szolgák vagy más beszolgáltatással tartozók karácsonykor szárított kucsmagombát vittek ajándékba földesuruknak. Viszonylag későbbi több ilyen adatot tartalmaz a Cziráky-féle összeírás 1820-ból, ebben jelzik, hogy szinte mindenhol ennek a gombának a szárítmányával – általában két singnyivel – jelentkeztek uruknál karácsonytájt a szolgálattevők.

A latinul Morchella és Verpa nevű gombák a mi kucsmagombáink. Kétségtelenül a legízletesebbek közé tartoznak mindazok számára, akik megismerték őket. Nagy előnyük, hogy nincs mérgező közöttük. A hozzájuk valamennyire hasonlító papsapkagombáktól jól megkülönbözteti őket az, hogy a kettévágott gombakalap egyetlen üreget alkot, amazok meg többüregűek. A Gyromitra meg Helvella fajok vidékünkön kifejezetten perifériálisak. Van azért olyan falu, ahol (például Kommandón, Ojtozban) a redős, vörösbarna és óriás papsapkagombát is kucsmagombának, ehetőnek tartják, és annak ellenére, hogy a szakirodalom mérgezőnek tartja e fajt, nem tudunk általa itt okozott mérgezésről. Az egyik magyarázat valószínűleg az, hogy kis mennyiséget fogyasztanak belőle.



Gyromitra fastigiata Morchella esculenták között

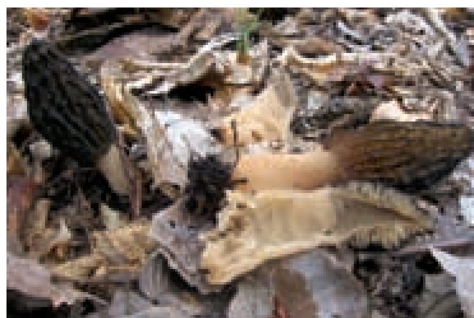
Kucsmagombáink régebbi elnevezései más kucsmagombafajok, a papsapkafajok *Helvellaceae* család], sőt az erdei szömörcsög (Phallus impudicus) megnevezéseivel keverednek. Valószínűleg a Melius Péter említette szömörcsökgomba a kucsmagombára vonatkozik (1578). Carolus Clusius és Beythe István szójegyzékeiben *zömürchök*, *szemerchyek* neveken szerepel (1584). Benkő Józsefnél nevei: *süveg gomba*, *fekete gomba*, *szömörtsök* (1778, 1783). Mátyus István *süveggomba* néven említi (1787). *Kucsmagomba* elnevezése csak a XVIII. század végén jelenik meg, akkortól azonban gyakori.[1] Népszerűségét mindmáig megőrizte a magyarság körében.

A népi gombanevek általában találóak, érzékletesek. Ismeretük segít bennünket jobban megismerni az elnevezetteket. Szerencsére a magyar hivatalos, tudományos gombanévanyag jó része népi eredetre megy vissza, nem vagy nem egészen művi. Ez a helyzet a kucsmagombák esetében is.

Az előfordulás idejére utal *szengyörgygomba* neve (Csík, Kászon). Valóban a Székelységben Szent György-nap tájára tehető megjelenése.

A *faszkagomba* (Felcsík), *faszkógomba* (a leggyakrabban használt Csíkban, Gyergyóban, Gyimesben), *cigányfaszú gomba* (Udvarhelyszék), *péterfaszú gomba* (Háromszék), *sapkagomba* (Csík), *suskagomba* (Háromszék), *süveggomba* (Csík, Gyergyó, Háromszék, Udvarhelyszék), *kucsmagomba* (általános), *kalapgomba* (Csík, Gyimes) nevek mind a gomba alakjára utalnak. Ehhez még hozzátehetjük azt, hogy a Péter, Jancsi nevek a magyar nyelvterület nagy részén a hím nemi szervre is utalhatnak. Eufémizmusként hat a székelyes csángóknál (Bahána) előforduló *szentpéteri gomba* neve. Valószínűleg a szomszédos Gorzafalván használt *péterkegomb*a változataként, szentesítéseként.

A termés idejére és a gomba alakjára egyaránt utaló népi nevünk is van Gyergyóból: *őszi trottyosgomba*.



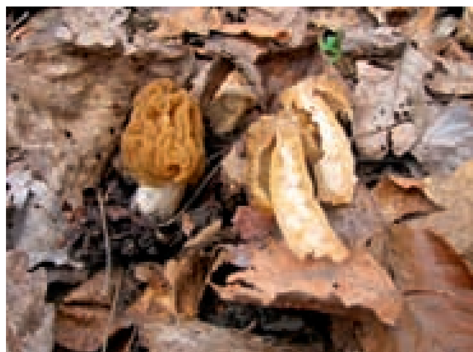
Nyúlánk vagy hegyes kucsmagomba (Morchella conica v. elata)

Zeteváraljáról (udvarhelyszék) ismert *feketegomba* neve egyik-másik fajának sötétes színére utal. Valószínű ott gyakori a nyúlánk kucsmagomba vagy (és) az ízletes kucsmagomba feketés, szürkés színű változata.

A termőhelyre vonatkozik egyik háromszéki feltételezett elnevezése a kucs-

magombának: a Háromszék-szerte többnyire egy Albatrellus-féle (Polyporus-féle) gombára használt *harapégésgomba* név. Bereckben például kétségtelenül a kucsmagombának egyik neve. Előfordulhat viszont, hogy valamikor csak a zsemlegombafélének volt a neve, s mióta az nincs, nem merik kedvéért égetni az avart, azóta alkalmazzák a kucsmagombákra. Ebben megerősít az, hogy például Dálnokban többektől kaptam a Polyporusra meg a Morchellára, Verpára is leírást akkor, amikor a *harapégés* felől érdeklődtem. Tud róla a szakirodalom, hogy bizonyos kucsmagombák valóban kedvelik a valamikor felégetett, hamvas, *égetéses* helyeket. Máskülönben háromszéki jellegzetességnek számít említett – biztos azonosításra váró – tavaszvégi gombánk neve, ismerete.

A Kárpát-medencében máshol előforduló magyar népi nevei: *barázdásgomba* (Zala megye) *bercsog* és *bercsoggomba* (Moldva), *bircsog* s *bircsoggomba* (Moldva), *csipke hercsók* (Moldva), *csömörgomba* (Ipoly mente), *csucsuléta* (Barcaság), *csücsülécgomba* (Hétfalu), *fehér bercsog* (Moldva), *fekete bercsog* (Moldva), *gucsmagomba* (Felső-Szigetköz), *kalapgomba* (Felső-Szigetköz), *kalapsömörcsög* (Felső-Szigetköz), *morzsagomba* (Hajdúság)[2], *nyárfagomba* (Kolozs megye), *péterkegomba* s *péterke* (Moldva), *péterpetügomba* (Moldva), *pulykagomba* (? Szilágyság), *püspökgomba* (Őrség), *sombercsog* (Moldva), *sömörcög* (Balatonmellék), *subagomba* (Felső-Szigetköz), *susujka,* illetve *susujkagomba* (Zempléni-hegység), *süvegesgomba* (Palócföld), *szemö(r)csegomba* (Tolna megye), *szen(t)györgygomba* (Alföld), *szen(t)györgyi gomba* (Moldva), *szengyörgyke* (Ormánság), *szentpéteri gomba* (Moldva), *szömörcse* (Mátra vidéke), *szömörce* (Ormánság), *szömörcsög s szömörcsöggomba* (Zala megye), *szömörcsökgomba* (Ormánság), *szömörcsök* (Baranya, Őrség, Vas megye, Zselic), Az egész magyar nyelvterületen a kucsmagombák leggyakrabban használt nevei: *kucsmagomba*, *szentgyörgygomba*, *szömörcsög.*



Cseh kucsmagomba,
Ptychoverpa bohemica

A népi konyha megbecsült nyersanyaga a kucsmagomba. Erről tanúskodnak receptes könyveink,[3] de több egyszerű és nagyszerű a terepmunka során falun lejegyzett suskás étel bemutatása is. Tudtommal főleg tokánynak és tojással készítik meg az egész magyar nyelvte-



Töltött kucsmagomba

rületen. Valószínűleg ez az a gombánk, amelyet a ki nem terült csiperkén és őzlábon kívül leggyakrabban készítenek el megtöltve tájainkon. Ízelítőül három sepsikőröspataki receptet közlünk és egy csíkszentmihályit.

Gombás tokány

Hagymát zsírba pergelek, paprikát belé s aztán a gombát. Nyáron árdét, gogonélt is a hagyma közé vágok.

(PB)

Suska tojássa

A tojást a suskára reá szoktam ütni miko megsült a hagymás zsírba. A suska szárát is karikákra fe ke vágni s azt is meg ke készíteni. (PB)

Suska paprikásnak

Olajba vagy zsírba bele kell dinsztelni két fej hagymát.

A megpucolt suskagombát összeaprítva adjuk hozzá ahhoz. Az egészbe aztán babérlevelet teszünk, beszórjuk paprikás liszttel, s feeresztjük tejjel, tejföllel. (MK)

Megpucolom a faszkógombát, elhasogatom, hagymát párolok, külön kását dinsztelek, az egészet leőrölöm, kisebb gombadarabok, szárak is kerülnek bele, s ezze megtöltöm a szép nagy gombákat, s beleteszem őket a sütőbe, s tejfelt is teszek rá. (AGSzV, Csíkszentmihály)

A világpiacon is a legkeresettebb ehető gombák egyike a kucsmagomba. Tartósításának legelterjedtebb módja a szárítás.

Nem olyan könnyű megtalálni, mint tartósítani a kucsmagombákat. Főleg, ha azok még nem, vagy alig bújtak ki az avar alól. Könnyű ággal a kezükben, érzéssel és alaposan át szokták vizsgálni szakértőik a *suskás* helyeket. Van úgy, hogy valaki egyet sem lát meg belőlük egy bizonyos helyen, más pedig onnan akár meg is szedi vele kosarát.

Azon kevés gombáink egyike a kucsmagomba, melynek szedését külön szóval is illetik egyes helyeken, így például Sepsikőröspatakon *suskázás*nak mondják, *suskázni menés*nek a kucsmagombaszedést.

Falucsúfolóink között több olyan van, amely egy-egy falu népét *gombás*nak nevezi. Tulajdonképpen ez már alig, vagy egyáltalán nem számít jelenleg csúfolásnak, és természetesen azzal függ össze, hogy a helybeliek foglalkozásai, foglalatosságai közül gyakran emelnek ki ebben a műfajban egyet, melyet általában – ha nem is most – valóban gyakoroltak az ottaniak.

Egyetlen falucsúfolóról tudunk eddig, mely a gombafajra is utal: *faszkók*nak mondták régebb (lehet, hogy olykor ma is) a csíkszeredaiak a zsögödieket, akik csúcsidényben nemegyszer hoztak kucsmagombát a szeredai piacra (az említett szó a kucsmagomba helybeli népi elnevezése).

Kevés olyan gombánk van, amely hímes tojásainkon is szerepel, sokszor nehéz is fajhoz kötni a mintát. Több gyimesi tojásminta gombás, egy közülük (egy gyimesbükki) pedig éppenséggel kucsmagombás. Tudomásom szerint őriznek, őriztek ilyen gombás húsvéti tojásokat a sepsiszentgyörgyi Székely Nemzeti Múzeumban és a gyergyószárhegyi Lázár kastélyban.



Faszkós és ördögbordás húsvéti tojás Gyimesből



Kucsmagombás mintájú gyimesi tojás Szárhegyen. Kép: Bányai Éva

A tréfás találós kérdésen kívül más is ismert napjainkban kucsmagombával kapcsolatosan.

A webről jegyzem ide a következő diákoknak tulajdonított aranyköpést: *Nyáron nő a kalapos gomba, télen nő a kucsmagomba*.[4]

Az alábbi viccet Marosvásárhelyen hallottam nemrég, de az egyik változatát (benne kucsmagomba helyett az ugyancsak vitathatatlanul férfiasnak számító szömörcsög szerepelt) évekkel ezelőtt Budapesten hallottam:

Egy idős hölgy rengeteg szömörcsögöt talál az erdőben:

– Mit küszködtem, hogy férjhez menjek, s itt szabadon terem…

A kucsmagomba népszerűségét jelzi a következő valószínűleg nem csupán a webről lejegyezhető mondás, valószínűleg újabb keletű szóláshasonlat: *Felrúglak, mint erdőkerülő a kucsmagombát*![5] Még változatával is találkozhatunk a neten: *Felrúglak, mint kerülő a kucsmagombát*![6]

Összegezésképp megállapíthatjuk, hogy a kucsmagomba egyike legismertebb, legbecsültebb gombáinknak, kitüntetett hely illeti meg a magyar és azon belül a székely néphagyományban is.

Jegyzetek

1 Gregor 1973: 34.

2 Balmazújváros, Moesz 1944: 114

3 Többek közt Lexáné Regéczi Márta Gombaételek című kötete.

4 http://galaxya.forumgeeks.net/thread/289/hu/humor/irodalom/vicc/humoros_dolgok/39 (2011. január)

5 http://www.keptelenseg.hu/keptelenseg/olvas/eroszakos-cselekmenyek (2008. május)

6 http://image.hotdog.hu/_data/members1/797/190797/doksi/dkwjhpuquj.txt (2008. január)

A keserűgomba (Lactarius piperatus, Lactarius pergamenus) a magyar néphagyományban

Én nem eszek csak keserűgombát. A sárga gombát is megenném, de az olyan, mint a szivacs. Van olyan ember, nem törődik, csak gomba legyen. Me éhes, s ke egyen. A torockói Király János (1915) véleményét bizonyára sokan osztják a magyar nyelvterületen, annak középső meg déli részeit kivéve. Délvidéken, Baranyában nem valami hízelgő vélekedésről is tudunk: „A keserűgombát csak akkor szoktuk enni, ha más nincsen, kosárba szödöm."[1] Megnéztem néhány gombáskönyvet, határozót, s nem egyformán vélekednek róla. Egy francia meg egy német gombáskönyv nem is tünteti fel ehetőnek, egy japán és finn feltételesen ehetőnek tartja, egy norvég ehetetlennek jelzi, egy szerb s román pedig ehetőnek tartja, persze a magyar gombáskönyvek is ehetőnek, illetve feltételesen ehetőnek tüntetik fel,[2] azonban jelentős különbségekkel az értékelést illetően. Így Kalmár–Makara–Rimóczi könyve azt írja, hogy „íze miatt csekély értékű",[3] ellenben Veress Magda vélekedése más, mondhatni erdélyiesebb, szerinte ez az a gomba, amely kedvéért az összes többiről lemondana.[4]

Nem indokolatlan a keserűgombát hungarikumnak tekinteni, ugyanis sehol máshol – főképp Európában –, nincs olyan becsülete, mint a magyarságnál (még tőlünk keletre sem). Erdély, a Székelyföld pedig a legnagyobb tájegységek, amelyek magyarjai egyértelműen kedvelik, eszik.



Lactarius piperatus. Kép: Pál-Fám Ferenc

Több gombáskönyv tartja ehetetlennek vagy nem ehetőnek, olyanokról is tudunk melyek egyenesen mérgezőnek vélik. A magyar nyelvterület hagyományőrzőbb vidékein azonban közkedvelt centrális gomba a keserűgomba. Erdélyben, Kárpátalján s az Őrségben van értékelik leginkább. Az Őrségben az utóbbi időben kevésbé. Elszaporodóban van a következő vélekedés: *A keserűgombát nem eszem, van aki igen a faluba, mi nem.* (IVZM, Őriszentpéter)

Neve is magyar névadással jött létre régi magyar szóból. Nyelvészeti szempontból szintén érdekes kérdés a keserűgombáé, jelen írás viszont elsősorban a néphagyományban játszott szerepét igyekszik megragadni[5]. Jelentőségéhez nem férhet kétség: legismer-



tebb ehetőnek tartott gombáink egyike, neve a legegyértelműbb, legáltalánosabban használt magyar gombanévnek számít a magyar nyelvterületen (a Kárpát-medencében). Nincs más olyan gombánk, mely közismert bár, mégis alig nevezzék másképp tájegységeink zömében. Ezt bizonyítja a mellékelt térkép is.

Népi neveinek száma csupán 4–5, a keserűgombától eltérő elnevezések pedig egy kétségbe vonható kivétellel idegen nyelvi átvételek, tükrözik azt, hogy az illető magyar tájszólást beszélők milyen erős idegen nyelvi hatásnak voltak, vannak kitéve. A Függelékben mellékelem a keserűgomba, valamint a pelyhes keserűgomba népi neveinek jegyzékét, amely főképp saját gyűjtésem alapján állt össze.

Külön ki kell térnünk a keserűgomba kapcsán arra, hogy ismertségének, kedveltségének jele az is, hogy szinte minden magyar tájegységben ismert a vele összetéveszthető gomba, a pelyhes keserűgomba (Lactarius vellereus) is, melyet csak kevés helyen tartanak ehetőnek, s fogyasztanak. A különbségre mindenhol felhívják a figyelmet, elkülönítik más megnevezéssel is (nem úgy a zöldülő tejű keserűgombától (Lactarius pergamenus), melyet általában épp úgy fogyasztanak, jónak tartanak, mint a fehértejűt (Lactarius piperatus).

Aranyosszék

A tinógomba recéje ritka, nem eszik. (FM, Várfalva)

Balatonmellék

Becehegyen hallottam, hogy pörköltnek ajánlották a keserűgombát. Előbb sós és petrezselymes vízbe meg kell főzni, mondták. (Kalauz József közlése 1998. aug. 7-én)

Barcaság, Hétfalu

A tinórgomba kicsit csíp, de eszik. (KI, Négyfalu)

Csík

A porcgombának gyérebb a bordázata. (NM, Csíkszentmárton)

Gyimes

A porcogógomba a keserűnek társa, nem eszik. (AFE, Gyimesközéplok)

Kászon

A porcgomba ehető, de íztelen (BL, Kászonújfalu)

Háromszék

A keserűhöz hasonlít, de visszakonkorodik a kalapja a lóporcogónak, acintos ('kemény'), nem mérges az se, de nem jó. (BE, Bélafalva)

Kárpátalja

A disznókeserű nem olyan jó, mint a keserűgomba, ki kell főzni, ne legyen olyan keserű. (NJ, Nagydobrony)

Sóvidék

A disznógombának nagyobb a recéje, mind a keserűnek. (FM, Parajd,)

Szilágyság

A keserűgomba teje lehet zöldülő és fejér is, a disznógomba recéi ritkábbak. (CsT, Szilágynagyfalu)

Zempléni-hegység vidéke

A keserűgombához a gripák hasonlít, de az nem jó, rossz íze van. (KGyE, Mogyoróska)

Ha gombánk funkcióit nézzük, akkor is arra következtethetünk, hogy alig van más ehető gombánk, amelynek annyi szerepet, tulajdonságot tulajdonít népünk, mint neki, a keserűnek, ahogy sokfele – röviden – ugyancsak nevezni szokás. Íme eddigi kutatásaim alapján, mely szerepkörben fordul elő a keserűgomba:



Lactarius vellereus

1. étel (fűszer; ínyencség) ***2.*** áru (pénzforrás) ***3.*** (tej)oltószer[6] ***4.*** gyógyszer.

Négy funkció betöltésében játszik fontosabb szerepet tehát a keserűgomba.

Ételként való felhasználása valószínűleg elterjedtebb lehetett régen a magyarságnál, jelenleg ugyanis a legarchaikusabbnak tekinthető vidékeken és táji csoportoknál általános csak ételként való megkészítése és a kedvencek közé való sorolása, azaz a moldvai magyaroknál, a székelyeknél és egész Erdélyben, valamint Kárpátalján és az Őrségben. Kászonban arra figyelmeztetnek, hogy *a keserűgombára nem isznak vizet, mert gyomorégést idéz elő* (BL, Kászonújfalu). Több helyen is ajánlanak megoldást arra, hogy kevésbé keserű, csak kellően keserű legyen a keserűgomba. A Barcaságban: *Az öregebb jobb, puhább, a szárát csak sütés után vágják le, akkor nem olyan keserű, leggyakrabban kékhátúva együtt sütik.* (CsE, Apáca). A dunántúli, balatonmelléki Szentgálon mást javalltak: A keserűgombát először „ki kő küjesztenyi" ('főzni'), akkor a keserűsége elmegy.[7]

Leggyakoribb és legközismertebb elkészítési módja a következő:

Túróva, sütve ette apám. (Udvarhelyszék)[8]

K. Mátyus István 1787-ben a következőket írta felhasználásáról, s azóta a helyzet lényegében mit sem változott: „... a mezei parasztok is, belől sóval jól meghintve, vagy sajttal, aprított szalonnával a karimáját megtöltve eleven szénnel megfonnyasztják, és mikor ott jól meglevesült, a lábát elvetvén, melegen úgy szokták megenni. Az elébbkelő emberek pedig előre vízzel jól megvonatván és kimosván, húslévben megfőzve, vagy téjfelben megrántva és megfűszerszámozva botsátják a magok asztalokra: mely szerint sokak előtt kedves ételnek tartatik. A Muszkák télre is egész hordókkal sózzák bé magok számára; és a Nagyböjtön által, kivált a szegénység, nagyobbára evvel táplálgatja magát."[9]

Íme még néhány recept különböző tájegységekből:

Aranyosszék

Leveszik a keserűgomba recéjit, aztán zsírba megsütik. (FM, Várfalva)

Balatonmellék

Leforrázták, így veszített a keserűségéből, aztán sütötték. (SzS, Gyenesdiás)

Baranya

Levakarjuk külsejét, belsejét, megforraljuk, megsütjük zsírba, megszórjuk fokhagymával. (OA, Bükkös)

A keserűgombát megpucójuk, hideg vízbe tesszük, s késziccsük a forrót is s avval leforrázzuk. Abba kicsavarjuk, bele megint hideg vízbe, ebből kicsavarjuk és beledobjuk a forró zsírba és leboriccsuk. Ha kész megsózzuk.[10]

Barcaság, Hétfalu

A keserűgombát az erdőn szénen sütötték meg, szalonnával s túróval. (KI, Négyfalu)

Csík

Erre alig használják. Hagynak egy centit a szárából, a tej kicsücsörödik, nem olyan keserű. (ASzV, Csíkszentmihály)

Gyimes

A keserű szárábó le ke vágni, mikó sül aztán, a keserűsége kijön. Ordát sózunk, s azt tesszük a keserű köré, úgy esszük. (AFE1, Gyimesközéplok)

Háromszék

A keserűgombát megfőzöm ecce, aztán zsírba, túróva megsütöm. (BE, Bélafalva)

Hont

...a keserű gombát még tejjel léhet jól elkészíteni, de sütve azé jobb ám, olyan mint a sült csirkehús.(...)megfőztük, kicsavartuk a keserűt és utána hagymás zsírra tettük rá.[11]

A keserűgombát tűzön (jó) *megsütni az erdőbe, nem szabad mingyán levágni az ajját, mert abba megy a keserűsége.*[12]

Kalotaszeg

Sózva, túróva sütjük a keserűgombát (csípősgombát). (SzI, Magyarvista)

Kászon

Túróval, sütve eszik a keserűgombát. Minden gombát, ha evőgomba, szárastó sütünk meg, de a szárát nem esszük meg. (BL, Kászonújfalu)

Kárpátalja

Szokták a platon sütni, csak úgy, a gilisztát hajtja az emberekbő. (BRJ, Técső)

Mezőség

A keserűgombát sütik túróva. (Kide, SP) *A keserűt kisüssük. Minden gombát, eztet is, előtte megfőzzük jól.* (NKI, Kide)

Moldva

Főzik s fokhagymába mártva belé, sózzák s eszik. Sok termik. (SBM, Vizantea Mănăstirească, Vráncsa m.)

Ormánság

A keserűgombát nagy lábosba megsütötték zsírba, sózták, úgy ették, másként nem. (TIDAI, Kémes)

Őrség

A keserűgombát nagyon szeretem. Kifőzik, vöröshagymás paprikás olajba megsütik, bele lisztet, kis sót, jó, csak nehéz étel. (KJ, Őriszentpéter)

Udvarhelyszék

Almáson túróva sütik meg, szénen, a keserűt. (GJ, Homoródszentpál)

Szoktuk télire lesózva és olajba keserűt, (NG, Homoródszentpál)

A keserűgombát főleg sózva, túróva sütjük, de tojásba, prézlibe is rántjuk. (GMKJ, Siménfalva)

Zempléni-hegység vidéke

A keserűgombát egészbe szoktuk megsütni, s hagymát vágunk közé, delikátot is szórunk rá. A szomszéd hagymás zsírba süti meg, felvágva, így minden gomba jó, pörköltszerűen. Megsütöm a gombát hagymás zsírban, meg a lecsót, s összekeverem. Legjobb fele arányban. A lecsóba beleteszek vöröshagymát, paprikát, lefedem, bele a paradicsomot. Úgy jó, ha egy kis erős paprikát s delikátot teszünk bele. (KGyE, Mogyoróska)

A keserűgomba valószínűleg régóta, hogy áru is, de a magyarok viszonylag ritkán kereskednek vele, a cigányok a leggyakrabban. Az előbbieket aláhúzandó idézek a továbbiakban a XIX. század elejéről származó adatokat:

„…szentgyörgy-gomba, nyíri szöszös-, pisztitic-, lasa-, hirip- és keserűgombák, melyekből lehet pénzt szerzeni …" (Gyergyóalfalu)[13]

„Szentgyörgy-, keserű-, fenyőalja-, pisztiric-, lasa-, szarvasgombák, de mű azokkal nem szoktunk kereskedni, s annálfogva pénzt se tudunk azokból keresni" (Várdotfalva, Felcsík)[14]

A keserűgomba oltóanyagként való felhasználásról Gunda Béla azt írta, hogy a Székelyföldön általánosnak tekinthető a magyar pásztorok körében, adatai elsősorban a Gyimesből és a Hargita-hegységből valók. A csíki, gyimesi pásztorokról írja, hogy a friss gombát összetörik, vizet öntenek hozzá, s a vízben jól szétmorzsolják a gombát, majd a levet leszűrik, s az ilyen lé juhtejoltáshoz igen jól használható. Szentegyházasfaluban pedig a székely juhász a keserűgombát csípős, érett túróval összekeveri, vizet önt rá s a keveréket egy hétig állni hagyja, majd ezzel a lével oltja a juhtejet. Kászonban jegyeztem le magam is mindezt megerősítő adalékot, azt, hogy *használták tejet oltani a keserűgombát, az ótóba tesznek most is* (BL, Kászonújfalu). Szól Gunda arról is, hogy erdélyi románoknál is tapasztalta hasonló felhasználását e gombának, de nem például a kárpáti ukránoknál meg szlovákoknál.[15]

Ami a népi gyógyítást illeti, felhasználása e célra nem általánosan elterjedt. Csak a máramarosi Técsőn (Kárpátalja) jegyeztem le *gilisztahajtó*ként (bélférgesség ellen) való felhasználását embereknél. Fogyasztását sütve ajánlják.(BI, Técső) Székelyföldi, csomakőrösi (Orbai-szék) adatunk van arra, hogy ott a keserű gomba szárát kankó (tripper) ellen használták.(AI, Csomakőrös) Selmecbányán megaszalva orvosságnak elteszik és szükség esetén a dagadt testrészekre rakják.[16]

A gyergyói Heveder nevű tanyatelepülésen *állatok hasmenésé*nek a gyógyítására használják.[17]

Tudunk róla, hogy Háromszéken ellenjavallják a juhoknak és a teheneknek, mert úgy tartják, hogy csökkenti a tejhozamot, és ezért amikor terem a *keserű*, olyankor nem hajtják az erdőbe a teheneket s a juhokat.[18]

A keserűgombát megillető hely népköltészetünkben szintén kivételesnek mondható, valószínűleg kevés az olyan népköltészet, amelyben ilyen súllyal fordulna elő ez a gombafaj. Ezt erősíti meg az 1705 tájáról származó Csinom Palkó, Csinom Jankó című közismert kuruc dalban való előfordulása is:[19]

Sok cikornyás német urat
Rabságba hajtottunk,
Sok kalapot mezőségen
Összve is tapodtunk.
(…)
Fut az tokos, tüzes madzag
Kihull az kezéből,
Őszi keserű-gombája
Kidől a fejéből

Az sem mellékes, hogy tudomásunk szerint szólásmondásainkban valamely (megnevezett) gombafajra csak öt gombacsoport esetében van utalás a mi esetünkben, s ezek egyike a keserűgomba (a másik négy: taplógombák, sárga rókagomba, vargánya, pöfeteg). Eddig két olyan szólásmondásunkról tudunk, amelyben szerepel a keserűgomba: *Úgy áll a kalapja, mint a keserűgomba* (’furcsán, szokatlanul’),[20] *olyan, mint a keserűgomba* (’kiment a formájából – a kalap –’)[21] mondjuk, mondtuk.

Következésképp egyik legrégebbről és legjobban ismert, egyik legfontosabb gombánk a keserűgomba, párját ritkítja a hozzá fűződő magyar néphagyomány.

A keserűgomba (Lactarius piperatus, L. pergamenus) és a pelyhes keserűgomba magyar népi nevei

Keserűgomba (Lactarius piperatus)

– keserűgomba, keserű (keserő): Alsó-Fehér, Aranyosszék, Balatonmellék, Bánság, Bányavidék, Baranya, Barcaság, Csík, Felvidék,[22] Gyergyó, Gyimes, Háromszék, Homoródmente, Kalotaszeg, Kárpátalja, Kászon, Máramaros, Marosszék, Mezőség, Moldva, Nyikó mente, Palócföld, Ormánság, Őrség, Sóvidék, Szászföld, Szatmár m., Szilágyság, Szombathely vidéke, Tolna, Udvarhelyszék, Zselicség (kösegomba),
– csípősgomba: Kővár vidéke, Gyimes, Kalotaszeg, Mezőség
– tejesgomba: Bánság, Moldva, Kőszeg vidéke (Velem),
– szöszke: ?! Moldva,
– zsidógomba: Felvidék (Murány völgye)[23]

L. pergamenus is
– keserűgomba: Háromszék
– csípősgomba: Bányavidék, Gyimes, Kalotaszeg, Mezőség
– tejesgomba: Mokányság, Kőszeg vidéke (Velem)
– szöszke: ? Moldva
– zsidógomba (?) Felvidék (Murány völgye)[24]

L. pergamenus is
– keserűgomba: Háromszék

csak L. pergamenus –

Pelyhes keserűgomba
Lactarius vellereus

– disznógomba: Csík, Kis-Küküllő mente (disznyógomba), Sóvidék, Szilágyság, Udvarhelyszék/ disznókeserűgomba, disznókeserű: Kalotaszeg, Kárpátalja / disznótinóri: Bihar, / döggomba: Háromszék (Gelence), / gripák: Zemplén vidéke (szlovákból?), herécs vagy herencs: Dunántúl,[25] Gömör,[26]/ őszi keserű (Moldva – Klézse-), őzgomba (Homoródmente), pócgomba: Csík, / porcgomba: Csík, Orbaiszék (Gelence), Kászon, / porcogó, porcogógomba: Csík, Gyimes, Háromszék/ tinógomba: Aranyosszék, Háromszék, Barcaság/ tinórgomba: Barcaság, Háromszék, / tinórugomba: Homoródmente.

Román népi nevek:
bureţi iuţi: Mokányság, burete lăptos (Előpatak/Vâlcele és Kézdimartonos, Háromszék), burete usturos (Hídvég, Háromszék), iuţari (Bukovina),

Ukrán népi nevek
hircsécja (’keserűgomba’ Kárpátalja), bilják (’fehér’, Máramaros),

Német népi nevek
Hinc nevek
mülisvámé – Szombathely vidéke,

Jegyzetek

1 Nyilassy 1951c: 12.
2 Courtecuisse–Duhem 2000: 398, Garnweidner 1986: 158, Gulden–Jenssen–Stordal 1995: 223, Komiyama–Yamada 2001: 188, Kosonen 1993: 79, Marti 2001: 103, Eliade–Toma 1977: 292.
3 Kalmár–Makara–Rimóczi 1995: 87.
4 Veress 1982: 124.
5 Lásd Kicsi 2004c.
6 Gunda 1979.
7 Vajkai 1959a.
8 GD, Homoródszentpál.
9 Mátyus 1787: 482.
10 Nyilassy 1951c: 35.
11 Bernecebaráti, Erdélyi 1953: 8.
12 Bernecebaráti, Erdélyi 1953: 37.
13 Cziráky 1820: 37.
14 Cziráky 1820:118.
15 Gunda 1966: 162-3.
16 Istvánffi 1909: 441.
17 Köllő 2000: 79.
18 MM sepsiszentgyörgyi erdőmérnök közlése. Bükszád, 2000. május 20-án.
19 Martinkó 1983: 37, 48.
20 O. Nagy 1999: 240.
21 O. Nagy 1999: 355.
22 Lásd még: Gömör, Ujváry 1991: 39, Zsupos 1987: 38.
23 Zsupos 1987: 38.
24 Zsupos 1987: 38.
25 Gregor1973: 9–10.
26 Csermosnya völgye, Ujváry 1991: 39.

A pisztricgomba (Polyporus squamosus) a magyar néphagyományban

Carolus Clusius 1601-ben megjelent művében *Peztritz* néven már említi dunántúli népi névként. *Fái Gomba*, *Fözö Gomba*, *Pisztritz Gomba* és *Tőke Gomba* székelyföldi népi neveit Benkő József jegyezte le.[1]

Veress Magda így ír róla: „…régóta kedvelt étel és „nagyvad"-számba menő zsákmánya a gombagyűjtőknek.[2] Ugyanakkor elsősorban rettegett farontó az erdészek, kertészek szemében.

Fontosabb ismertetőjegyeit az alábbiakban foglaljuk össze.

Általában lombhullató fákon vagy azok kidőlt vagy kivágott tuskóján terem, sokszor emeletesen. Kör-, ovális vagy vese alakú. Kedvencei közé tartoznak a diófa, a juhar, de lucosban is előfordul.[3] Rövid nyélszerű feketés tövű tönkkel kapcsolódik a fához, taplószerűen. 1–4 cm-es vastagságú kalapjának a színe fehéres, sárgás krémszín barnás pikkelyekkel, felülete körkörösen elrendezett. Akár 50–60 cm-es átmérőjűre is megnőhet, alul sárgás színű a pár milliméteres likacsos, tönkre lefutó pórusos rész, melyet csakúgy, mint könnyen lehántható „bőrét" ajánlatos lehúzni megtisztításakor. Fehéres húsa a fiatal gombának sajtszerű és kellemesen lisztszagú, az idősé szívós, bőrszerű. Spórái fehér színűek, elliptikusak vagy hengeresek. Áprilistól októberig nyúlik termésideje, a Székelyföldön többnyire május és június jelenti a csúcsidényt. Összetéveszthető más tág pórusú Polyporus-fajokkal, de mérgező gombával nem.



Polyporus squamosus.

A háromszéki magashegyi településen, Kommandón immár emberemlékezet óta, hogy szokás összeállni legényeknek, férfiaknak s többnyire csoportosan és nagy mennyiségben szedik a bükkösökből (élő és holt fáról egyaránt) a *piszpiric*et, s főleg savanyúságnak teszik el. Közkedveltnek számít a faluban, s persze tudják, hogy jól meg kell főzni, s csak az a felhasználandó, amelyik még friss, fiatal, könnyen megy belé a kés. Gyakran a helyszínen (ahogy a kései laskagomba esetében is) rögtönöznek megfelelő eszközt a fáról való leverésére, ha magasan termett. Élezett karót készítenek, a fejsze nem hiányozhat, ha *piszpiricész*nek.

Mai népi nevei (többnyire saját gyűjtés alapján):[4] *bagolygomba* (Alföld,



Kommandói pisztricleverés.
Kép: ifj. Zoltán Sándor

Csongrád m.), *bagúgomba* (Kisalföld, Felső-Szigetköz), *diófacsöpörke* (Szlavónia), *di(j)ófagomba* (Csík, Felső-Szigetköz, Háromszék, Ipoly mente), *fődi géva* (Balatonmellék), *huhugomba* (Mátra vidéke), *jaszka* (Kalotaszeg), *leveles gomba* (?Balatonmellék), *peszterice* (Veszprém), *pesztrec(gomba)* (Sóvidék), *petricgomba* (Ormánság), *picpiric* (Kis-Küküllő mente), *piszl* (Mátra vidéke), *piszpiri(c)*, (Sepsiszék), *piszpiric*(gomba) (Háromszék, Nyárád mente, Nyikó mente, Barcaság), *piszpirisz* (Sepsiszék), *pisztiric(gomba)* (Csík, Háromszék, Homoród mente, Moldva, Nyárád mente, Sóvidék), *piszric* (Moldva), *pisztiricagomba* (Baranya), *pisztiri gomba* (Homoród mente), *pisztirici* (Nyárádmente), *rühösgomba*, (Sepsiszék), *szilfagomba* (Tolna m., Kárpátalja), *tarkagomba* (Kárpátalja, Máramaros, Moldva, Somogy), *tapló* (Kalotaszeg), *pisztric(gomba)* (Csík, Gyergyó, Moldva, Sepsiszék), *uhugomba*, (Mátra vidéke). Megemlítem néhány román népi nevét is: *bureţi păstrăvi* (Dofteana, Moldva), *păstrăv* (Berzunc, Moldva). Máramarosi (felsőrónai) ukrán neve: *pisztrjákă*.

Beszédes, a gomba tulajdonságaira utaló nevek a fentiek, a többség tarka, pikkelyes voltára, kinézésére utal, több név pedig a fára, amelyiken terem (dió, szil).

Sokfele úgy tartják – s nem csupán Moldvában (például Háromszéken is) –, hogy: *Bé ke szúrni botot neki s késse levágni, me ha kézze, akko hamar vénül meg* (Bákó megye).[5]

Különleges íze miatt finom ételféleségeket lehet belőle készíteni, elsősorban rántott szeletként s vadas mártásnak ajánlja Veress Magda.[6]

Mátyus István a következő receptet adta közre több mint 200 évvel ezelőtt:[7]

„…vizben meg-vontatva, azután szalonnával, sült tojásfejérivel 's petre'selyem-levéllel egybe-aprítva, hús-lévben jól meg-főzve, és borral meghint-ve, a' levivel együtt, hús forma édes ízekért, az Úri Rendek-is kedves faL-étkeknek tartják."

Homoród menti, háromszéki és barcasági elkészítését is ajánljuk:



A pisztric konyhai előkészítése

Miko fiatal tokánynak jó. A zsírba hagymát vágunk, aztán a forró zsírba teszszük a megpucolt gombát. Van aki mártássa eszi, általába tesznek paprikát is belé a són kívül.[8]

Mi legtöbbszö ecetes vízbe tesszük el, borssa és sóva, vékonyra s hosszúkásan felszeletelve, ahogy a laska ez is nagyon jó savanyúság.[9]

Fasírtat csinálok belőle.[10]

A kalotaszegi Damoson „bőrt festenek a levével".[11] Hasonló felhasználása ismeretes Csíkban is, azt is tudjuk, hogy az itteni szűcsök Udvarhelyszékről és Háromszékről szerezték be a *diófagombá*t.[12] A háromszéki Árapatakon ugyancsak festettek vele.[13]

Jegyzetek

1 Benkő 1783: 432.
2 Veress 1982: 58.
3 Pál-Fám 2006: 11.
4 Zsigmond 2009a.
5 NM, Gajdár.
6 Veress 1982: 60.
7 Mátyus 1787: 480.
8 Geréd Jula, Homoródszentpál, 1912-ben született Homoródalmáson.
9 ZsZ, Kommandó.
10 JI, Krizba.
11 Péntek-Szabó 1985: 308.
12 Miklóssy 1978: 95.
13 Szabó-Péntek 1976: 133.

A tövisaljagomba (Entoloma clypeatum) a magyar néphagyományban

Mátyus István 1787-ben mindjárt a császárgalóca és a csiperke után ismerteti: „Ez után való kedvességet érdemlett majd mindenütt édes leves húsával és kedves szagjával a Tövisaly-gomba (...) Terem ez a verőfényes száraz erdők és berkek szélein a tövis-fák alatt.” [1]

Veress Magda így ír róla: „Ma jóval kevesebbre becsülik, mint akár Mátyus, akár – kétszáz évvel korábban – Clusius idejében: könnyen összetéveszthetőnek tartják. Mégis dimbes-dombos, kökény- és galagonyabokros tájaink, kiskertes, szilvafás, libalegelős falvaink kedves tavaszi gombája; nagyanyáink ezt hozták estefelé a kötényükben, amikor megtértek a gyomlálásból-kapálásból, s ez kerül ugyanúgy most is kert végéből, sövény mellől, árokpartról a család elé friss ételnek a vacsoraasztalra. Olykor városi piacokon is felbukkan: érdemes megismerni.”[2]



Entoloma clypeatum

Nagyon kell vigyáznunk, hogy össze ne tévesszük a hozzá hasonlító nagy döggombával (Entoloma lividum), amely súlyos mérgezést okozhat vagy az ugyancsak mérgező zöldes döggombával (Entoloma vernum).

Fontosabb ismertetőjegyei: füves-bokros helyeken terem, kedveli a vad rózsafélék közelségét, elsősorban áprilistól júniusig jön elő. Kalapja 4–10 cm, selymes fényű, szürkés, sugarasan szálas, gyakran hullámos, fehéres húsa elég vékony s lisztszagú. Tönkje nem kemény, szálasrostos, 4–12 cm magas, 1–2 cm vastag, gyakran görbe s felfelé vékonyodó.

Népi nevei (többnyire saját gyűjtés alapján):[3] *csipkegomba* (ritkábban Moldvában), ?*kecskekapor* (Gyimes), *koarz* (Alsó-Fehér), *magyarógomba* (Klézse, Moldva), *májusigomba* (?Ipoly mente), *nyálkagomba* (Szeged vidéke), *piroshajú májusigomba* (Mátra vidéke), ?*szagosgomba* (Felvidék),[4] *szilafagomba* (Moldva), *szilfagomba* (Torockó vidéke, Gömör, s mindkét vidéken szilvafára értik a „szilt”), *szilvafaalja* (Vas m.), *szilvaalj(a)gomba* (Kézdiszék, Sepsiszék, Marosszék), *szilvafaaljú* (Kis-Küküllő mente, Abaúj-Torna), *szilvafagomba* (Kéz-

diszék, Kalotaszeg, Moldva, ?Nagybánya vidéke, Orbaiszék), *szilvafájagomba* (Csermosnya völgye, Gömör), *szilvagomba* (Kézdiszék, Moldva, Udvarhelyszék, Kishont, Nyitra vidéke), *tövisalja* (Zemplén, ?Felvidék),[5] *tövisaljagomba* (Kárpátalja), *tövisaljú* (Szilágyság), *tövisgomba* (Mezőség, Nyitra vidéke, Szilágyság,), *töviskalj* (Zemplén), *töviskealj* (Abaúj-Torna), *tövis(ke)gomba* (Szilágyság), *tüskegomba* (Balatonmellék), *tüsökalja* (Baranya, Ormánság), *tüvisgomba* (Mezőség), *tüvishajú gomba* (Kalotaszeg). Megemlítem néhány román népi nevét is: *burete de pârlitură* (Sepsiszék).

Különösen tojásos gombának megkészítve ajánlja Veress Magda:

„Kockára vágott hagymát üvegesre párolunk, beledobjuk a megfelelően előkészített gombát, enyhén megsózzuk, és fedő alatt 8–10 percig főzzük (ha szükséges, kevés vizet is adunk hozzá). Végül levesszük a tűzről, tetszés szerinti mennyiségű tojást ütünk rá, sót, borsat adunk hozzá, egyenletesen összekavarjuk, s kavargatás mellett nem túl keményre sütjük. Forró pirítóson is tálalhatjuk."[6]

Mátyus István a következő receptet adta közre több mint 200 évvel ezelőtt:

„A szakátsok ezeket a kényes gombákat, kényesen így szokták megkészíteni: friss korokban száraiktól és motskoktól megtisztítva, és jól kimosva, elébb borral, egressel, etzettel, hagymával, sóval, fűszerszámokkal, narantsal, tzitrommal és jó szagú füvekkel, vagy laurus levéllel együtt megfőzik, azután a lévből is keveset töltvén reá, mint legfőbb tsemege ételt úgy adják fel. Nálunk rövedebben hús-lévben megfőzve, téj-fellel megöntve, és sóval, fű-szerszámokkal meghintve, s így is kevéssé főve viszik asztalra. Többire mindazonáltal tsirkék és egyéb húsok mellé készítik. Ugyan ezen végre, tzérnákba felfűzve meg is szárasztják..."[7]

Íme néhány talán az előbbieknél is hagyományosabb, az előbbieket részben ismétlő, de mostanában lejegyzett megkészítési mód:

Moldva

Jó megfőve s megrántva tojássa. (KV, Berzunc)

Háromszék

Jó tokánynak. (ME, Kézdialbis)

Nyikó mente (Udvarhelyszék)

A gombák nagy részét, az itt *szilvagombá*nak nevezett tövisalját is készítik a következőképpen:

A gombát megpucolva, szeletelve pároljuk. Pirítjuk a hagymát, vízze fetöltjük, bele az előkészített párolt gombát. Külön lisztte habarcsot készítünk, azt, s a tejfölet csak mikor kész, akkor tesszük bele. Pityókapirével ettük vagy puliszkával. (NMII, Siménfalva)

Egyre kevésbé közismert a magyar nyelvterületen a tövisaljagomba, így például a Mezőségen még centrálisnak számíthatott, de jelenleg csak az erdővel is rendelkező falvakban sorolhatjuk az ismert, de perifériálisnak számító gombafajok közé.

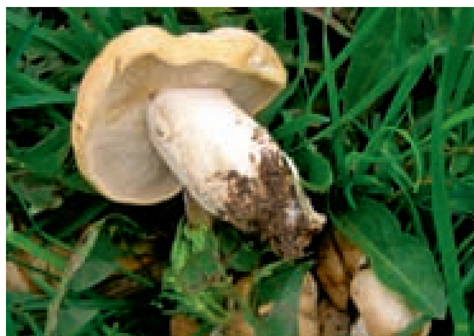
A Székelyföldön elsősorban a szilvafához kapcsolják, s gyakorta valóban körülötte is terem általában a megszokott helyeken, olykor többet, máskor kevesebbet az időjárástól is függően. Érdekes, hogy sem Clusius, sem Benkő nem jelzi ismeretét, noha Clusiusnál (1601) előfordul a „Tuwis alya gomba" név, de más faj megnevezésére használva. Más furcsaság, hogy például a sepsiszéki Kőröspatakon inkább a ci-

gány származásúak ismerik, akik általában kevesebb fajt tartanak számon, mint a székelyek. Lehet, hogy ez esetben is ők őrzik tovább ezt a hagyományozott tudást, azután is, hogy az itt többségi székelyeknél kihalóban a hagyomány (ismerete, használata), mely egyre inkább a múlté.

Jegyzetek

[1] Mátyus 1787: 478.
[2] Veress 1982: 70.
[3] Zsigmond 2009a.
[4] Bódva mente, Varga 1993.
[5] Bódva mente, Varga 1993.
[6] Veress 1982: 252.
[7] Mátyus 1787: 478-9.

A májusi pereszke (Calocybe gambosa) a magyar néphagyományban



Calocybe gambosa

Kevés alapos felmérés készült arról, hogy melyik gombát tartja egyik vagy másik nép a legízletesebbnek. Franciaországban az 1947-ben végzett közvélemény-kutatás győztese a földfeletti nagygombák kategóriájában a májusi pereszke lett, természetesen nem alaptalanul.[1] Valóban egyik legértékesebb, legkiadósabb gombánk, jól tárolható és jó tulajdonságait nagyrészt szárítást követően is megőrzi. Gyógyászati szempontból ugyancsak figyelemre méltó: a legújabb kutatások antibiotikus hatását igazolják, valószínű fontos szerep jut a neki a jövőben a cukorbetegek étrendjében, főleg ha termesztése megoldódik. A hagyományos kínai gyógyászat a gyomorra és a bélcsatornára tartja gyógyító hatásúnak a májusi pereszkét.[2]

Középtermetű gomba, egyenként vagy seregesen terem. Kalapja 5-8 cm átmérőjű, fehéres, krémes színű, húsos-vaskos, a fiatal példányok széle begöngyölt, kalapbőre nem húzható le (legfeljebb kissé a széleken). Lemezei sűrűn állók, színük – miként a tönké is – a kalapéhoz hasonló. A gyakran görbe tönk kemény, zömök, 3–7 cm magas, 1–3 cm vastag. Húsa fehéres, krémszínű, lisztszagú. Április végétől júniusig terem többnyire boszorkánykörökben, mindenekelőtt füves helyeken, cserjésekben, erdőszélen.[3]

Sokféleképp megkészítik, tartósítják. Jó mindenféle gombás ételnek (tájainkon leggyakrabban hagymás zsírban sütik ki és tojást ütnek rá), kár, hogy nem árusítható, pedig ráadásul alig téveszthető össze más gombával (valamennyire a nagy

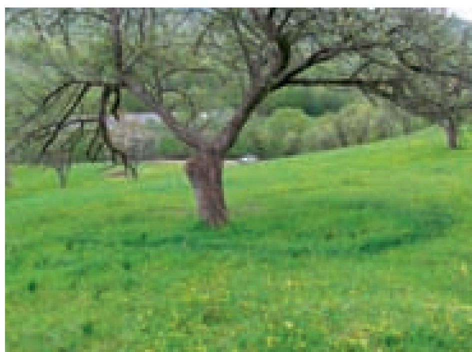


Készül a májusi pereszkés tokány a Szent György-napi főzőversenyen Sepsiszentgyörgyön

döggombához hasonlít, de ez utóbbi termésideje későbbi). A barcasági Krizbán a következőt ajánlják:

Tokánynak készítem vagy sütve: beleteszem az olajos tepsibe, sózom és kész. (JI)

Sepsikőröspatakon a májusi pereszkével kapcsolatos szakszót is lejegyezhettem, amikor a helybéli gombakirálylyal (Pakulár Berti nénivel) szedtük azt, jó nagy területet bejárva, főleg galagonya- meg csipkerózsabokrok szomszédságát, legelőket átvizsgálva, hajolgatva fürkésztünk a nem akármilyen csemege után: azaz *csikkajoztunk*. A *csikkajozás* a gomba *csipkealj, csikkaj, tavaszi csikkaj* nevéből lett. Számon tartják azt is, hogy csoportosan, gyakran boszorkánykörökben terem: *Kerítésbe nő, ahogy kaszálnak.*(PK, Gyimesfelsőlok). *Jó szagja van, hórába lesz.* (SM,Vizantea Mănăstirească)



Májusi pereszkés kör

Népi nevei szinte mind a termés helyére – vagy arra is – utalnak:

bokoraljú (Udvarhelyszék), *bukoralja* (Borsod, a Bükk vidéke),[4] *csikkalj* (Háromszék), *csipkealj* (Háromszék), *csipkealjgomba* (Háromszék), *csipkegomba* (Moldva), *galagonyagomba* (Zemplén),[5] *magyarógomba*(Moldva), *szi(l)vagomba* (Vas, Zemplén), *szilvafaaljú gomba* (Udvarhelyszék, Szilágyság), *szilvafaalla* (Őrség), *szilvafacsöpörke* (Szlavónia), *szilvafagéva* (Somogy), *szilvafagomba* (Háromszék, Őrség, Szilágyság, Kárpátalja, Heves, Zemplén), *szilvagomba* (Csík, Háromszék, Nyikómente, Szilágyság, Kárpátalja), *sziv(a)alla* (Muraköz), *tavaszi csikkalj* (Háromszék), *tövisalj* (Csík), *tövisalja*, (? Homoródmente), *tövisaljú* (*gomba*) (Aranyosszék, Nyárádmente, Nyikómente, Homoródmente, Kalotaszeg), *tövisgomba* (Kalotaszeg), *tövösalj* (Csík), *tűsgomba* (Torockó vidéke), *tüskegomba* (Baranya, Vas), *tüvisalja* (Aranyosszék). Több esetben vonatkozik a név előfordulásának idejére: *májóka* (Nyitra vidéke), *májusgomba* (Ipoly mente), *májusi gomba* (Gömör, Ipoly mente, Mátra vidéke, Veszprém, Vas, Szigetköz), *szen(t)györgygomba* (Csík, Kolozs m., Baranya, Balatonmellék, Barkóság, Ormánság, Vas, Szepesség), *szen(t)györgyigomba* (Szigetköz), *tavaszgomba* (? Aranyosszék), *tavaszi pisztiric* (Csík). Találkozunk más jellemzőjére utaló névvel is: *lisztgomba* (Csongrád m.), *szagosgomba* (Gömör). Nehéz megállapítani, hogy mire utal a következő népi név Gyimesből: *pitricgomba*. Előfordulhat, hogy egyszerű átvétele egy máshol más gombára vonatkoztatott névnek. Csak a nemzetségre utaló név is előfordul népi névként a Barkóságban: *pereszke*.[6] Veszprémből jegyzett *tinorgomba* neve valószínűleg elírás.[7]

Mokánysági román neve: *prunărei* (Verespatak), szászföldi és moldvai*: bureţi de prun* (Zernyest, Rădăuţi), háromszéki: *burete de mărăcină* (Előpatak). Kárpátaljai ukrán neve: *szlivovéci* (Beregújfalu), ruszin neve: *szlivjánki* (Tekeháza).

Jegyzetek

1 Veress 1982: 54–55.
2 Lelley 1999: 55.
3 Kalmár–Makara–Rimóczi 1995: 168.
4 Bakó 1949.
5 Bődi 1981.
6 Paládi Kovács 1982: 33.
7 Hollós: 1899: 146.

„A világon sehol máshol, csak Korondon csinálják.”

A bükkfatapló és a nyírfatapló a magyar néphagyományban

Bevezetés

A nem ehetőnek tekintett gombák közül a magyarság számára minden kétséget kizáróan a legismertebb a bükkfatapló *(Fomes fomentarius)*. Valószínűleg nem egyedi esetről van szó, hiszen vérzéscsillapításra meg tűzgyújtásra való felhasználása világszerte elterjedtnek mondható. A nyírfatapló *(Piptoporus betulinus)* is eléggé közismertnek számít; ezt az általában ehetetlennek tekintett gombát fiatalon ínség esetén ették is, s bizonyára nem csupán nálunk. Az viszont magyar jellegzetességnek tekinthető, hogy dísztárgyak készítéséhez nyersanyagként használják fel, a világon sehonnan nem találtunk a székelyföldihez hasonló etnomikológiai felhasználásra adatokat. Nem csupán az említett taplógombákat ismeri a néphagyomány, mostani együtt tárgyalásuk mégis indokolt, mert egy joggal hungarikumnak számító – pontosabban székely (korondi) – népi mesterség, népművészeti ág számára ez a kettő számít nyersanyagnak, általában a bükkfatapló, kivételesen azonban a nyírfatapló is.

Nem indokolatlan akár életmentő taplókról beszélni, és az emberiség áldásaként emlegetni főképp a bükkfataplót, legalább ennyire jogos azonban a taplógombákról úgy beszélni, mint a fák „vámpírjairól”.[1] Élősködő gombák taplóink *(Polyporacae),* fonalaik szétterjed-



Korond látképe a központból



Bükkfataplós fa. Kép: Kakas Zoltán

nek a fa sejtjei közt és sokszor behálózzák az egész fatörzs anyagát, megemésztik a fa anyagait, és ennek következtében a fa egyre több része elhal, végül akár az egész fa kiszárad. (A fagombák és a fa ellentmondásos viszonyára, egyes taplóknak a fa életét meghosszabbító szerepére viszont ritkábban történik utalás.)[2]

A hegyvidéki bükkfaerdőkben nagy kárt okozó bükkfatapló ősidők óta használatos tűz csiholására – talán a parázstapló (*Phellinus igniarius*) mellett –, vérzéscsillapításra, különféle az embernek tetsző s hasznára levő tárgy készítésére. Ellentmondásos lény, mint például az ember. Fontossága viszont kétségtelen. Elsősorban azért, mert egyik építőköve a Természetnek. Nem mellékes, hogy több taplóféle ízletes, sőt gyógyhatású tápláléka az őt ismerő, becsülő embernek (például a kései laskagomba, *Pleurotus ostreatus*).

Nevek

Sokat elárulnak a taplóról helyi elnevezéseik. A *nyírfataplót* sok más fán termő taplóhoz hasonlóan ugyancsak hívják egyszerűen *tapló*(*gombá*)nak, *topló(gombá)*nak, s persze *nyírfataplónak*, *nyírfatoplónak* is. Van azonban sajátos kinézésére utaló népi neve is: *fehér toplóu* (Sepsiszék).

Felsorolom a továbbiakban a bükkfatapló azon népi neveit, amelyeket terepmunkám során jegyezhettem le szerte a Kárpát-medencében (előfordulásuk gyakoriságának hozzávetőleges sorrendjében). [3]

Általánosan elterjedtek: *tapló, topló, taplógomba, toplógomba, fagomba, toplóu, toplóugomba, taplóugomba. bükkfagomba, bikkfatopló, bikkfatapló, bükkfatapló, bükkfafehér.* Más: *csirj* (Kárpátalja), *zsidóbőr, zsidóbűr* (Alföld, Székelyföld, Bakony rég, és főleg a tűzcsiholáshoz előkészített taplót nevezték így[4]), *rétapló* (Székelyföld),[5] *petyeve* s *pötye* (Dunántúl).[6] A *zsidóbőr* elnevezés valószínűleg onnan ered, hogy házaló zsidó kereskedők árulták, de bizonyára sok tapló került a magyarokhoz szlovák és román árusoktól is, talán ezért nevezik a románokat a Szilágyságban taplósoknak.[7] A *bükkfafehér* elnevezés csak azon bükkfataplókra vonatkoztatják Korondon, melyek világosabb színűek s inkább elnyúlt formájúak. Ezek kevésbé jól nyúlnak általában, mint az ún. *rendes topló*, főleg díszítéshez használják fel őket, például gyakran készül gyopár belőlük, a színük épp megfelelő ugyanis.



A bükkfafehér felül, a többi alul fülled a jászolban

Amennyiben jó a meghatározás, valószínűleg egy a többitől elütő neve is van (volt) a bükkfataplónak (füstölésre használják, jelzi a forrás, ez erre vall) a Mezőségen: *kisasszonygomba*.[8]

Kérdés, hogy ezek közül a nevek közül miért nem utal egy sem a „taplóbőr" ama tulajdonságára, hogy nem bírja a vizet: például a taplósapkát esőben fejen felejtve, az szétázik, deformálódik.

Van olyan neve is a feldolgozott bükkfataplónak, amelyet a kérdésben tájékozatlan turisták adtak neki (*szarvasbőr, őzbőr:* mert olyanszerű, kellemes, bársonyos tapintású és színű) és olyan is, amelyet a furfangos helybéliek eszeltek ki vendégeik megtréfálására, szórakoztató célzattal, ilyen a *rikkantyúbőr* elnevezés. Ha a mit sem sejtő vendéget netán az is érdekelné, hogy mi az a *rikkantyú*, arra is megkapja a magyarázatot az áruikkal „a Holdon is jelenlévő" korondiaktól[9]: *A rikkantyú rejtőzködő életmódot folytató kicsi barna állat a Kárpátokban. A bőréből készült sapka, ha reggel 4-től 5 óráig használják, jót tesz a férfiasságnak*. (MB, Korond) Ugyancsak találó korondi neve a feldolgozott *Fomes fomentarius*nak a *bükkfabársony*.

A *tapló, taplou* (r. *iască,* m. *jászka*) mint népi név többjelentésű (poliszemikus) is lehet: elsősorban a bizonytalan gombaismerettel rendelkező közösségekben etnomikológiailag többértelmű gyűjtőnévként is értelmezhető és értelmezendő. Így például Péntek János és Szabó Attila a pisztricgomba (Polyporus squamosus) népi neveként jegyezte fel Bikalban, Gyerőmonostoron, Kiskapuson, Mérán és Damoson;[10] ez utóbbi ponton annak jelzésével, hogy „bőrt festenek a levével".

Felhasználás

Tűzgyújtás

Valószínűleg egyik legősibb, ritkán bár, de ma is előforduló felhasználása a bükkfataplónak az, amikor tüzet csiholnak segítségével. Például Korondon ezt napjainkban is megteszik (például MV), sőt ún. *tűzkiütő-felszerelés*t is készítenek ott, részben ugyancsak bükkfataplóból.

Legtöbbször – s talán legtovább – a pásztoremberek tették alkalmassá a bükkfataplót (és más taplót is) arra, hogy a kova (békasó) meg acél segítségével kiütött szikrától hamar meggyúljon, és soká égjen. Egy sepsikőröspataki juhászt idézek:

Bikkfának cipóforma kitornyosodása ez. Teteje kérges, kemény, barna. A fődbe likat ástam, bele a toplót, bő hammat reá. Ott ült, vizet töltöttünk rea, s úgy egy hét múlva, tudtuk kilúgozódott, akko kivettük, szárítottuk egy deszkán, a



Tűzkiütő-felszerelés Korondról (tapló, acél, kova és dohányos acskó)



Tűzcsiholás bicska acéljával, békasóval s taplóval Korondon. Kép: Bakó Mihály

napon. Megkopoltuk, amiko megszáradt, olyan lett, mint a vata a toplórész rajta. Vót kova, acél.

Csípett egy keveset a toplóból az ember, rátette a kőre, a kovára, acélla megüttük, meggyúlt a topló. Ezelőtt a szivarat avva gyújtották. Az oláhoknak azé a nagy dészíj [bőröv], *ott nem ázik, amit oda betettek*. (DJ)

Az is jelzi, hogy a falusi ember nagy gondot fordított taplójára, hogy annak az illatosítására szintén gondoltak. Például somkóró (Melilotus officinalis) virágját használták erre a célra.[11]

A tapló, amelyet aztán tűzgyújtásra vagy másra használtak fel, illetve kereskedtek vele, például a XIX. század elején kelendő áru volt például a Székelyföldön.[12]

Ifjabb Szabó T. Attila hívta fel a figyelmünket, hogy az Erdélyi Magyar Szótörténeti Tár első négy kötetének E-kivonatában a világhálón egyetlen XVIII. századi adat található a taplóra: mint bizonyítékot (corpus delicti) említik egy erdőgyújtogatási ügyben: elvágatás címszó alatt a szótár 3. kötetének 62. lapján (1. értelmezés) 1745-ből a következőt (mai magyar helyesíráshoz közelítve átírt szövegrészben): … *minekutánna a sententia execu(ti)oba ment, és orra el vágattatott, kertek alatt és ganéj dombok mellett lappangott, és hogy addig el nem mégyen a Városról, mig órra elvágatásáért boszút nem áll, sok helyeken fenyegetődzótt mellj fenyegetődzésére ujabban incaptivaltatvan feles tapló is találtatott nála, az honnat bizonjoson concludalom, hogj órra el vágatását égetéssel gyujtogatassal kivánta még voszszullani … meg kivánom hogy érdeme szerint bűntetődgyék*.[13] Ez az adat szerepel a Szótörténeti Tár 12. kötetében a „tapló" címszó alatt is, de itt az első adat 1581-ből már a „füstölgő tapló"-ról mint jelképről példabeszédként szól. 1648-ból ismét, mint gyújtogatási eszközt idézi a „kovát, taplót", majd egy 1667-ből való fogarasi adat a termék kereskedelmi értékét jelzi, amikor leltári összeírásban rögzíti, hogy a minden bizonnyal ágyúkhoz „szakálas sárkányába/n/ való tapló/t/ egy tonnával…". Ehhez társul ugyancsak Fogarasból egy másik, 1665-ben ágyúkról, tarackokról készült felsorolásban a „taplóvas" is, egy hordóval!

A XVIII. századból (1740) jelentkezik – tudomásunk szerint – először a „tapló" helynévként is a Szilágy megyei Egrespatak határában.[14] Érdekes volna ellenőrizni ennek a helynévnek jelenkori meglétét, ideértve a taplók gyakoriságát is a vidéken.

A „tapló" XVIII. századi jelentőségét mi sem jelzi jobban annál, hogy ebben az időben a „tapló" szó jelentéstartalma már átvitt – tenyészhely, melegágy (focar, loc murdar; Brennpunkt) – értelemben is felbukkan, a jelentést latinul is magyarázó „Fomentum" szó társaságában: „... experientia mutattya, hogj az efféle Szemetes lyukak taploi és Fomentuma az afféle nyavalyáknak.[15] Figyelemre méltó, hogy a „Fomentum" (gen. n.) *melegítő, tápláló szerszám* értelemben, illetve a „fomentáció" (g. f.) *melegítő, tápláló orvosság* értelemben, avagy mint a „fomes, fomitis" (generis masc.) *taplo, topló* magyar névvel már Szenczi Molnár Albert 1604-ben Nürnbergben kiadott Dictionariumának első kiadásában is felbukkan.[16] Talán azt sem érdektelen itt megjegyezni, hogy a szótár 1621-es kiadásában – amelyben Szenczi Molnár a tapló görög nevét is feltüntette – egy Horatius-idézetet is beiktatott: *„Frigida curarum fomenta relinquare posset"* azaz hevenyészett fordításban: *„A tapló képes a hideglelést megszüntetni, gyógyítani"*.

Gyógyítás

Tudomásunk van róla, hogy a Bakonyban[17] és Sóvidéken élnek, éltek a taplókkal mint vérzéscsillapítókkal.

A bükkfatopló puha részit régebb kötszernek is használták, jó sebre. (MJ,



Kinyújtott, száradó bükkfatapló-szeletek. Kép: Bakó Mihály

Korond) *Fájin a vágásra a topló.* (LUS, Korond)

A bükkfatapló sebtapaszként szolgál olykor ma is a Székelyföldön. A távolabbi franciák, észak-amerikai indiánok pedig a magyarokhoz meg osztjákokhoz hasonlóan ugyancsak élnek vérzéscsillapítóként a bükkfataplóval.[18] A nyírfatapló szeleteinek hemosztatikus célra való felhasználásáról is tudunk Angliában, ugyanott a vele készített szénnek fertőzésellenes, fertőtlenítő hatást is tulajdonítottak egyes – Surrey tartománybeli – falvakban. A tudósok máskülönben antibiotikus jellegű savat vontak ki belőle.[19]

A Fomes fomentarius fejfájás, izzadság, sőt aranyér elleni felhasználásáról a mai magyar népi gyógyászatban korondi adatok tanúskodnak.

„Volt olyan, aki azt mondta:

– Tanító úr, szégyellem elmondani. Saját pisimmel mostam három hétig a végbélnyílásomat. Borsónyi sebek voltak rajta. Tökéletesen meggyógyultam. A sapkából visszamaradt finomabb taplót egy rossz fazékba kell betenni, és egyet belőle meggyújtani. S erre az enyhe taplófüstre kell ráülni. Legalább két



Máthé Béla és neje munkája

hétig csináljuk esténként. A füst is gyógyít. Ezt először Tót Misinek az édesapja mondta nekem. Én is kipróbáltam.” (SzL, Korond)

„A taplósapkát fejben viselni is egészség. Én nagyon fejfájós voltam régebb. Ha nyárba felteszem a taplósapkát, a fejem nem fáj.” (SzL, Korond)

„A taplósapka a fejizzadságot felszívja.” (LUS, MV, SzL, Korond)

A Felvidéken, Nyitrában tudunk róla, hogy taplófőzetet ittak **gyomorgörcs** ellen és azt tartották, hogy a szélütött ember orra alá (tehát **agyvérzés** esetén) jó égő taplót tartani.[20]

Ugyancsak ifjabb Szabó T. Attila jelezte, hogy Erdélyben a taplóval való gyógyítás immár legalább hat évszázada ismert. Ez Váradi Lencsés Györgynek – sajnos egyetlen – XVI. századi adatával igazolható, aki azt ajánlja „gyomor böfögése” ellen, hogy *„Egy nehezék taplót, agaricomot egyél meg”*.[21]

Füstölés

A Vajdaságban ismert a Fomes fomentarius igénybevétele a rovarok (például szúnyogok) elleni füstöléskor.[22] A Székelyföldön a méhek füstöléséhez napjainkban is gyakran használják.

A bükkfatopló sokáig ég a füstölőben. Füstölnek vele, mikor kiveszik a mézet, tavasszal, mikor megnézik, van-e elég ennivalójuk a méheknek, mikor megpucolják a kaptár fenekit.

A füstölés a méheket csillapítsa, ne szúrjanak annyira. Az atkákat – olyan tetűszerűek – is pusztítsa, ami a fiasítást öli meg. Nyolc napra kel ki az atka, a méh csak huszonegy napra. (PL, Sepsikőröspatak)

A méhészek füstölésre használják a taplót. A méhkaptár kezelésével, amikor a méheket ellenőrzik, mézet vesznek el, a fiasítást, az anyaméheket vizsgálják. Akkor ez a legfinomabb, legkönnyebb, mert ebből kevés kell, s kellemes. (SzL, Korond)

A mezőségi Magyarszováton csak akkor folyamodnak a szárított *lógané*hoz, ha nincs *tapló*, a bükkfataplót nagyon jónak tartják füstöléshez, *jól nyugtassa a méheket,* mondja KS.

Minálunk nyírfataplóval való füstölésről nincs adat, de máshonnan igen.[23]

Különféle más alkalmazások

A bükkfatapló fogyasztásáról táplálékként csak kivételesnek számító esetként tudunk,[24] a nyírfataplóéról viszont igen, persze csak az egész fiatal példányokat ették, s inkább csak éhínség idején.

Dísz- és használati tárgyak készítéséhez egyaránt él népünk mindkét tárgyalt taplófélével. Nem részletezzük mesterségszerű, népművészeti feldolgozásukat, erre a toplászás ismertetésekor kerül sor. Világszerte elterjedt, hogy szerepük van a díszítésben. Elég, ha csak a virágtartónak kiképzett taplókra, a virágrendezésben, az ikebanában való jelenlétükre gondolunk. Eddig a magyar nyelvterüle-



Viragtartó taplós fa Dálnokon

ten Aranyosszéken láttam csak taplóból készített fali, éjjeli lámpát (bükkfataplóból is készíthetik, biztosítottak, úgy ahogy virágtartót is. A ház körüli díszek közt is fellehetők, példa erre a mellékelt kép egy dálnoki (Háromszék) udvar taplós fájáról és korondi taplóvirágtartóról.

Előfordult, hogy a nagyobb taplógombát lábakkal ellátva széknek használták.[25] Konkrétan a bükkfataplót például ukrán vadászok.[26]

Tudunk róla, hogy festékanyag előállításához is igénybe vették Kalotaszegen: *A taplóval tüzet gyújtottunk, de ha kifőztük, otthon a levével festettük az orsókat. Attul ojan rózsaszínű lett, nem lehetett lekaparni.*[27] Már említettük, hogy bőrt is festettek levével az ugyancsak kalotaszegi Damoson.

Táblatörlőként is használtak taplót (valószínűleg elsősorban bükkfataplót) a rászorulók Moldvában[28] és Göcsejben.[29] Tudunk róla, hogy Baranyában svábok, illetve sváb származásúak rajzoltak kiszárított taplóra, többnyire Ádám és Évát (Hetvehelyen, mondta két vókányi adatközlőm).

Nemrég kis monográfiája is jelent meg a bükkfataplónak Franciaországban. Ebben a könyvecskében, amely egyúttal kiállítás-vezetőül is szolgált, azt is összefoglalják a szerzők, hogy mi mindenre használták, használják a világon a *Fomes fomentarius*t, ezt a lombhullató fákon (főképp bükkön) élősködő (ritkán korhadéklakó) patkószerű gombát.[30] Az általam nem említett felhasználási módok (a taplófeldolgozásnál érintettek kivételével) a következők: kanóchoz,[31] orvosi kiégetéshez,[32] melegítőnek (hőtartóként), borogatáshoz,[33] fog szárításához, nedvtelenítéséhez és tyúkszem ellen,[34] más (eddig nem említett) kórok leküzdéséhez (máj-, idegbaj, rák, asztma stb.),[35] illatosításra,[36] dohányzáshoz[37] stb.

Bükkfataplóhoz kapcsolódó hiedelmekről is szól az említett tanulmány. Említi például, hogy Szibériában (a chantiknál) ismert felhasználása a rossz szellemek elűzéséhez, egyféle megtisztításhoz temetéskor.[38] Az ugyancsak ázsiai ujgurok kán ősatyjukat éppenséggel e gombától származtatják egyik eredetmondájukban.[39]

Nemrég Biharban jegyeztem le nagyváradi adatközlőtől (TI), hogy bükkfatapló-szeletkét is használnak a vidéken a pisztrángászok csaliként.

Nyírfa- és bükkfatapló is lehetett az a fagomba, melyet többek közt céltáblaként használtak észak-amerikai indiánok.[40]

A nyírfatapló különleges felhasználási módja volt meg Skóciában: pajzsukat

tömték ki vele.[41] Angliában gyakran a borotválkozáshoz, fenéshez használt „bőrhöz” is igénybe vették, nem véletlen, hogy „razor strop fungusnak” mondták e gombát, a svájci órások a fenésnél szintén alkalmazták.[42]

Japánban az ajnók, ha valamilyen járvány van, vagy rossz szellemek vannak jelen, a helyzeten úgy segítenek, hogy bükkfataplót gyújtanak, s égni hagyják egész éjjel.[43] Gombák hasonló rituális felhasználásról tudunk az apacs indiánok körében is.[44]



Molnos András maga készítette taplósapkájával

Toplászás

A bükkfataplót és a nyírfataplót használják fel a sóvidéki Korondon különféle használati meg dísztárgyak készítésére az ottani *toplász*ok.

„…

Régebben az öregek a bikkfatoplót pipatűzre használták.

Mostanság a fiatalok más egyébre használják.

Táskát, sapkát és sok mindent készítenek belőle.

Elviszik és a fürdőkön jó pénzért majd eladják,

Mer a világon máshol sehol csak Korondon csinálják.”

Korondi toplászdalt idéztem (énekelte 1997-ben – az akkor 55 éves – Máthé Árpád).

Szlovákiában, Csehországban, Türingiában, Ausztriában, Bajorországban, Stájerországban is foglalkoztak taplógyűjtéssel, felhasználással.[45] Főképp hajóépítéshez tömítésnek, valamint tűzgyújtóként meg vérzéscsillapítóként vették igénybe a taplógombát.[46] Korond érdeme, hogy a taplófelhasználást a népi mesterség szintjére emelte. Adataink alapján itt az 1870-es évek óta honosodott meg ez a többeknek megélhetést biztosító foglalatosság.

A taplósapkára (chipiu de iască, Schwammkappe) az *Erdélyi Magyar Szótörténeti Tár*ban az első okleveles adat 1754-ből való (tehát Csaplovics eddig legkorábbinak tartott 1829-es adatánál 75 évvel korábban) bukkan fel egy főúri leltárban (!) Báró Radak Lőrinc úrnak „nyerges szerszámai” között egy arannyal varrott *szederjes verítékfogó*, egy *fehér selyemmel varott sapka* és egy *viseletes bagaria* társaságában.[47]

Erdélyi taplósapkáról tehát már 1754-ből is van adatunk, de azt nem tudjuk, hol készült és azt sem, hogy készítőjének foglalkozása volt-e a toplászat.[48] Az eddig első magyarországi adatként ismert utalás a toplászatra – 1829-ből – csak a sapkakészítést említi, valamint a taplógyűjtést „gályadugászat” céljára.[49] Ilyen értelemben a taplászat nem kapcsolódik egyetlen vidékhez, például a Bakony vi-



A sepsiszentgyörgyi toplászati kiállításon a 2010-es gombanap résztvevői



A toplászati kiállítás részlete Sátoraljaújhelyen, 2008-ban

dékén is készítettek tűzgyújtót és kalapot bükkfataplóból, a taplógyűjtéssel ott régebb főleg németek foglalkoztak, s azt is tudjuk, hogy egykor szatyrot, sapkát, kézitáskafélét csináltak belőle.[50] Már 1879-ben említik az erdélyi taplászatot, amely ekkor főleg taplóbegyűjtést jelent.[51] 1884-ből van adatunk arra (egy tudósítás), hogy ulmi taplógyáros érdeklődik az erdélyi tapló iránt Kolozsvárt, s hogy például Sepsibükszádon foglalkoznak taplógyűjtéssel, s csíkszeredai és székelyudvarhelyi leányiskolások pedig taplómunkák előállításával.[52] Orbán Balázs is Korondot emlegeti a taplógombafeldolgozás központjaként, de szól meglétéről Farkaslakán, Székelyudvarhelyen és Csíksomlyón.[53] 1885-ből való az adat, hogy „…taplómunkát leginkább Krizbán szoktak készíteni".[54] Még 1991-ben is azt írják, hogy a toplászok leginkább korondiak és parajdiak.[55] Akkor már csak Korondról ideiglenesen Parajdra került emberek voltak a parajdiaknak tekintett toplászok. Idővel csak Korondon maradt meg a toplászás, de megmaradt, noha jelenleg kihalófélben lévőnek számít. A taplógyűjtés a gyógyszertárak, illetve a hajóipar számára rég megszűnt.

A sepsiszentgyörgyi Székely Nemzeti Múzeum őrzi a világ első olyan kiállítási anyagát (elsősorban alulírott és korondi toplászok adománya), amely a gombából, elsősorban a bükkfataplóból készített tárgyakat, és azok előállítását mutatja be, azaz a toplászatot. Természetesen olyan kiállítást viszont többet rendeztek már, amelyiken taplótárgyakat mások mellett ugyancsak bemutattak (például az 1885-ös országos kiállításon[56]), s bár ezek felhívták magukra nem egyszer a figyelmet (még világkiállításon is!), sokáig mégsem került sor csak ezeknek a bemutatására. Levélből tudjuk, hogy már 1901-ben taplótárgyat ajánlott fel a múzeumőrnek a múzeumalapító Csereyné Zathureczky Emília. Az első kifejezetten toplászati kiállítás az említett sepsiszentgyörgyi anyag kolozsvári bemutatása volt 1999. november 10-én a Kriza János Néprajzi Társaság székházában.

Legendás hírű alakjai vannak a toplászatnak: az első (korondi) taplógyűjtő-



Készül a Bancza-rúd

ként számon tartott boszorkányos Bancza Pali; a mesterség országos, sőt világhírnévnek örvendő művészei Filep János és Gál Sámuel (néhol Gál Samuként emlegetik[57]) Korondról, valamint a farkaslaki Felméri nővérek és mások.[58]

Bancza Paliról például a következőket mondják Korondon (István Lajos szavait idézve):

– *Bancza Pali bá ahol meghált az erdőn, egy pálcával húzott egy kört, s azt a pálcát felszúrta, s olyan varázsigét tudott ő, amitől a boszorkányok féltek, nem tudtak bejutni a körbe. Meg is járta egyszer, hogy hát hét piros csizmás fehérnép ott táncolt a kör körül, énekelték, hogy nem kapsz taplót, Bancza Pali, de aztán csak elmentek, mert nem tudtak hozzáférni Pali bához. Pali báról fenn van maradva a mai napig is, hogy a toplászok, amelyik zsákot hordozzák magukkal, gyűjtik bele a taplót, úgy hívják, hogy Bancza-zsák.*

Szívvel, lélekkel, hozzáértéssel dolgozza fel több mint száz személy a bükkfataplót *(Fomes fomentarius)* és a nyírfataplót *(Piptoporus betulinus)* ebben a mindenekelőtt fazekasságáról híres faluban. Pontos felmérés készült pályamunka részeként István Lajos és Szőcs Lajos által 1997-ben, ekkor 76 korondi toplász dolgozott ebben a mesterségben 190 besegítővel, és közülük 28-nak fő jövedelmi forrása volt a toplászat. 2007 novemberében már csak 20 családban foglalkoznak toplászattal, és ez a mesterség már egyikük számára sem jelenti a fő jövedelmi forrást, noha a 76 mesterből 57 ma is él.[59] A toplászat hanyatlásának napjainkban több oka is van, ezek közül a következőket emelem ki: kevésbé kifizetődő, mint például a fazekasság, nehéz és kézügyességet igénylő munka, melyet viszonylag kevés fiatal sajátít el, s nehéz, egyre nehezebb beszerezni a nyersanyagot.

A toplászszerszámok nagy része szintén a toplászok munkája, találékonyságra vall az, ahogy szerszámaikat mindegyre tökéletesítik, sőt olykor találmányról is



A csitkón Lőrincz Sándor. Kakas Zoltán felvétele

beszélhetünk, mely szabadalmazására bizonyára nem gondoltak. Találmányfélék a *toplógyalu* (a márciuskák készítéséhez használt nyírfatapló szeletelését végzik vele) és a *csitkó (szamár*, *lófejes faragószék)* például. Utóbbiról így nyilatkozik a Ravasz Lajos által 1937-ben készített lófejes faragószék továbbfejlesztője, készítője (AUS):

– *Ezt a csitkót azért találtam ki, mert erősen összegörbülve kellett dolgozni, a térdre gumit használtak. Mások még mindig így csinálják a faluban. Azért találtam ki ezt a toplófaragó széket– kicsit diszkusos vagyok –, mert kényelmesebb, könnyebb, biztosabban tudom fogni a toplót s a kést, nem öli a karomat se, s a derekamat se.*

Az eddig nem említett szerszámok közül nagyobb hozzáértést kíván a fából készített, faragott *lapimintá*k (levélminták) megmunkálása. A *toplászolló* vagy *cigányolló* többnyire megvásárolt fontos szerszám, újabban már nem csupán a cigányoktól szerzik be, de üzletből is például a levélszélek kivágásához használt recés ollót. Szintén szerszámai a toplásznak a következők: *lapinyomó* (*levélnyomtató*, Máthé Árpád szerint főleg körtefából készítették), *nyomtatópad*, *faragókés* (rég: *szelőkés*[60]), vágó *(lapivágó), gombverő*, *sapkacsutak* (sapkatőke), (*fa)bot (potyoló*, rég: *sulyok*, *butykó*,[61] *botoló*[62]*)*, valamint a már említett *Bancza-zsák*, a *toplászbalta* s a *Bancza-rúd* (karó, koszt, mellyel a taplót leverik a fáról, ha magasan van). Ha nem is éppen szerszám, de a toplászfelszereléshez tartozik a (térdvédő) *gumi*, mert *csitkó*ja csak kevés embernek van. Ugyancsak toplászkellékek még: enyv, enyvtartó, kötő (kötél), (kés) fenőkő, reszelő, éltisztító (sokszor nem külön szerszám, a fejsze nyele is betöltheti szerepét), kartonpapír, papundekli, selyem táskabéleléshez s a füllesztéshez használt tárolók (veder, hordó stb.). Né-



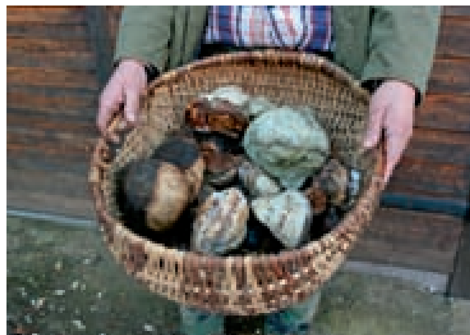
A 90 éves Máthé Vince taplót farag.
Kakas Zoltán felvétele



A kézzel való nyűjtást segíti a fabot.
Kép: Bakó Mihály



Máthé Árpád nyírfa kérgestaplót gyalul.
Kakas Zoltán felvétele



Kosárban a füllesztett gomba.
Kép: Bakó Mihály

mely kellékeit a *marcisor*- meg egérkészítésnek később tárgyalom.

A taplótárgyakra kerülő díszítőmotívumok többnyire a toplászok – s elsősorban a feleségek – ízlése szerint készülnek, ezek variálása, kombinálása s főleg, hogy mennyire díszítik a tárgyat, ez utóbbi már nagyobb mértékben függ a vásárlóktól. A minták (többnyire levélminták, *lapiminták*) nevei is beszédesek, kiötlőik forrásaira, természetközelségére utalnak: *tulipán, fenyőfa, búzakalászok, nagy cserelapi, tulipántos cserelapi, fűzfalapi, táskahuzat mintája, kádárvirág, ördögborda-lapi, régi kerek lapi, csillagos karika, kicsi cserelapi, cserelapi, tölgyfalapi, rózsás nagy lapi, Simó Márton névjegye, Molnos István neve, születésének éve és a minta faragásának éve, táskaszél mintája, napraforgós szilfalapi, aprócakkonyos lapi, napraforgó, recés lapi, virágos cserelapi, gyöngyvirágos almalevél, harangvirágos lapi, szőlőlapi, tövisrózsa, szederlapi, sapkarózsa, tövislapi, táskarózsa*.

A toplászás főbb mozzanatai a következők: I. Gyűjtés. A tapló levágása, leszedése a fákról, begyűjtése az erdőről, a hegyekből. II. Feldolgozás. 1. Füllesztés 2. Faragás (taplóhántás, ritkán gyalulás) 3. Nyújtás 4. Vágás, szeletelés 5. Vasalás, préselés, nyomtatás 6. Ragasztás, díszítés (sapkánál szegés) 7. Szárítás 8. Csomagolás, raktározás III. Árusítás. Több esetben része a munkafolyamatoknak a feldolgozást, árusítást megkönnyítő válogatás, csoportosítás. Főleg füllesztés és csomagolás előtt, a nyújtást, a szeletelést követően.

A taplógyűjtést régebb főleg csak gyalogosan végezték, ma sokszor kocsival közelítik meg a gyűjtés helyét. A többi segédeszköz régi, hagyományos: fejsze, Bancza-rúd, Bancza-zsák. A Kárpátok bükköseiben újabban folyó modern erdőgazdálkodás nem kedvez a taplóképződésnek. A taplószedők által gyakrabban felkeresett helyek (A Kárpátok romániai gerince végig, úgy 1000-1500 m magasságban): Laposnya (Régenen felül), Leánykamező, Szováta, Maros mente, Görgényi-havasok, Kereszt-hegy, Hargita, Piatra-Neamţ környéke, Borszék, Tölgyes, Bélbor, Székpatak, Holló (Borszék mellett), Besztercei-havasok, Burgó és környéke, Üvegcsűr, Isten széke, Cserna völgye, Petrozsény és környéke, Zsil völgye, Kovászna, Kommandó,

Szeszina völgye, Kicsi és Nagy Ciba, Sikaszó, Libán, Ivó, Berecki-havasok, Csíki- és Gyergyói-havasok, Boros mezeje, Bolygó (utóbbiak Varság mellett), Gutin, Máramarosi-havasok, Torockói-havasok, Páring, Retyezát, Vulkán.

A füllesztésről Lőrincz (Utász) Sándor – aki elsősorban asztalos – a következőket mondta:



A nyírfatapló szeletelve, formálva és vágóval

„– *Felhasználás előtt kell áztatni, forró vízbe szoktuk tenni. Én csináltam olyant, hogy egy ilyen fél hordóba alul két csutakot tettem, egy rácsot, s akkor vizet töltöttem a rácsig, a taplót ráraktam a rácsra, tüzet gyújtottam alája, így meggőzölődött. Ez a legtökéletesebb, mert akkor még szebb lesz a taplónak a színe. A füllesztés előre történik, ahogy leszedtük, utána két hétig le kell takarni egy zsákkal vagy pokróccal, s amikor megfüllik, akkor kell megszárítani.*"

A faragás elsősorban az előkészített tapló kemény kérgének eltávolítását jelenti faragókésnek nevezett sarlószerű eszközzel, melynek azonban nincs hegye és élesebb a sarlónál. Érteni kell a faragást. Tudni kell, hogy a bükkfataplónak növéseit különböztetik meg a



Műlégyszárító taplóból.
Kép: Roussel, Bertrand

mesterek, tavaszi, nyári és őszi *folyás*ról, *növés*ről beszélnek, s úgy tartják, hogy ezek szerint kell a kemény kéregtől megszabadított még egy bogban lévő taplót lefejteni, szétvágni, hogy minél nagyobb (falvédőnek, kalapnak is jó) darabokhoz lehessen jutni. A nyírfatapló esetében a faragásnak, taplóhántásnak kisebb a szerepe, azt inkább csak gyalulják: vékony szeletekre, hogy majd márciuskákhoz s például táskák díszítéséhez használhassák fel. Újításnak számít egy sajátos gyalu megalkotása, mely kimondottan a nyírfatapló szeletelléséhez használatos. 1997-ben nyilatkozta Lőrincz Sándor, hogy az első taplógyalut 1980-ban ő készítette, s azóta hármat is eladott belőle.

A nyújtás a kemény réteg alatti rugalmas, nyúlékony, bársonyos anyagszeletek megmunkálását jelenti. Érezni kell a taplót, szokták mondani, mert fontos csak addig nyújtani a levágott taplószeleteket, amíg azok el nem szakadnak, túlságosan el nem vékonyodnak. A további feldolgozás számára alkalmas nyersanyag e folyamat során készül el. Olykor a kinyújtott, megfelelő méretre vágott tapló már áru, nem is dolgoznak többet vele (például, ha



Minták taplószeletekre nyomtatása vasalóval. Kép: Bakó Mihály



Máthé Franciska ragaszt a taplóból készült agyartartóra. Kép: Bakó Mihály

ékszerek tartójaként, műlégyszárítóként veszik őket igénybe a továbbiakban). A nyújtás kézzel történik, s a kezet a potyoló, a fabot segíti, mellyel ütögetik a taplót, hogy jobban nyúljék.

Vágáskor, szeleteléskor nyeri el a taplódarab a neki szánt méretet. A vágás, szeletelés a feldolgozásra előkészített taplóval történik, s annak megfelelően, hogy mit akarnak készíteni az adott anyagból, aszerint változik a méret és a forma. Különféle ollókat használnak erre a célra (cigányolló, recés olló), főleg a nők dolgának számít.

A vasalás, préselés, nyomtatás során minta kerül a taplószeletre. Inkább régen használtak fazekasmunkát igénylő cserépnyomtatókat. A XX. század második fele óta a mintát általában fába faragják bele. Ráteszik a taplószeletet a nyomtatópadra vagy a levélnyomtatóra s vasalóval rányomják azt, így belenyomódik a kiválasztott minta. Például a terítőkre kerülő levelek ekkor készülnek el, és esetükben megint vágás következik: ollóval vágják körbe őket, szinte csak asszonyok, lányok. Olykor a vágás és mintázás együtt jár, például a vágók, verők használatakor elsősorban különféle virágszirmokat gyártanak a márciuskákhoz és sapka- valamint táskadísznek. Tehát a vágás, vésés eredménye már kész minta, díszítőelem.

Következhet a ragasztás, enyvezés, összeillesztés: a minták rákerülnek a nekik szánt helyre.

Jöhet immár a szárítás, a tárolás szellős, száraz helyen, majd a csomagolás, amennyiben nagyobb mennyiség szállítása esedékes, mert a helyben árusított taplómunkákat nem szokták csomagolni.

A különböző műveletek elvégzésében, anyaghasználatban, kivitelezési módozatokban nem ritka az újítás, s annak többnyire tökéletesített formában való átvétele. Minderről a továbbiakban többször is említést teszek, tettem (faragás, füllesztés, ragasztás, gyalulás esetében például), ezúttal a sapka szegésének bevezetéséről szólok. Ezt Gál Samu vezette be, honosította meg, előtte csak körülvágták a sapkát.[63]

Akár a gyűjtés, akár a feldolgozás, akár az árusítás történhet közvetlenül vagy közvetve (bedolgozó révén). Mindhárom tevékenységre szakosodtak a fa-

luban. Vannak olyanok, akik csak egyik fajta munkafolyamatot végzik. Igazi toplásznak a taplófaragó, illetve a munka mindhárom vagy legalább első két részét maga végző számít. A szakosodás nemek szerint is megtörténik: a nyersanyag begyűjtése, a faragás, a gyalulás, a szerszámkészítés kifejezetten férfimunkának számít, a többi munka végezhető asszonyok s a nagyobb gyermekek által is, de a levelek, virágszirmok kivágása, a terítők, sapkák stb. díszítése, valamint a márciuskák összeállítása, a ragasztás, csomagolás általában főképp női munkának számít a toplász családokban.

Igazi toplász, mégpedig a falu legidősebb toplásza Máthé Vince, aki még a híres Bancza Palit is személyesen ismerte. Taplófaragás közben beszélgettem el vele és nagyobbik fiával (Vencellel) arról, hogy milyen a toplászélet, milyen volt a rangidős toplász sorsa.[64]

– *Három esztendőt szolgáltam Székelyvarságba. Kilencesztendős koromba elvittek. Édesapám az első háborúba meghalt volt, ő volt az első aki meghalt a háborúba a faluból, még 14-be. Vízimalma volt, posztóványolója, a mindennapi kitelt. Maradtunk haton testvérek, gyermekek. A legkisebb karonülő volt, mikor meghalt édesapám, a nagyobbik. miko a gúnyáját hazaküldték, hogy meghalt, elment nanyójához, addig síratta apánkat, hogy beléhalt, lehetett 14–16 éves. A nagyobbik leánytestvérem ement Pestre szolgálni, később Nagyszebenbe szógált, hozzáment egy vasutasfőnökhöz, tífuszt kapott, s ő is meghalt. 37-be akkora árvíz jött, vagy 4 méter magas vót, majd mindent evitt. Malomkövet s ami maradt mind elosztottuk aztán.*



Kalap (Máthé Ignác).

– Mióta toplászik Vince bácsi?

– *Ó, hát mit mondjak, hát hogy akkorrára fejlődtünk, gyermekkorom óta. Elvittek toplászni az öregek. Az erdőre elvittek magukkal. Volt egy öreg, úgy hítták, hogy Szemes Pali, nem tudta, hogy én is megyek. Ott helybe kifaragtuk a toplót, künn az erdőn. Sokat toplásztunk aztán a kincstári erdőkbe, Szászrégen körül. Addig szedtük, faragtuk a toplót, amíg egy zsák meg nem telt mindenkinek. Csináltunk kalibát. Fát vágtunk, csáklyaszerűséget. Összeraktuk a nagy fákat kereken, forgáccsa béraktuk a likakat, közepén jó tűz vót, olyan meleg vót benne mind egy házba. Olcsó fekete kávét, cikóriát főztünk. Regge egy darabka szalonnát megpergeltünk. Délkó vót valami hús, puliszkát is főztünk. Késő ősszе mentünk inkább toplászni, mikó a többi munka engedte.*

– Mikor gyermek volt, kik voltak a híres toplászok?

– *A leghíresebbet úgy hítták. hogy Bancza Pali. Aki legelőbb a toplót faragni kezdte, úgy hítták, hogy Bancza Pali. Nagy maszlag ember volt, nagy maszlag posztó öltözetbe járt. A havason telelt. Gergely Sándor erdőpásztorná, aki szentmihályi volt. Vadászni is járt, vót*

neki olyan káfis puskája oda csatlakozott Bancza, elég volt neki, hogy adjanak enni. Ott halt vót meg Hidegaszó területén, az erdőn, ott van a sírja a csemetekertbe. Aki toplászott aztán mondták, s mondják most is, hogy né, evette Bancza mesterségit, csúfolkodtak így a módosabb emberre aki toplászni kezdett. Régebb többen foglalkoztak toplóva, most a fiatalabbak kereskedelemme foglalkoznak inkább.

A postamestert is ismertem. Sovány képű ember volt. Bancza hordta neki a toplót. Olcsón vette meg tőle a toplót. Nem foglalkoztak akko még se a kifaragássa, se a kidolgozássa. Ez a Filep se dolgozta fe, Gál Samu már igen.

A postamester az gyűtötte és gyűjtette a taplót, alakította, nyújtotta a toplót, de akkor még sapkát nem csinált senki.



Kefetartó (Máthé Béla és Franciska műhelyéből)

Arra kellett, hogy sebkötözni, érti-é? A háborúba s ide-oda, a kórházakba azt használták akkor. Első osztályú, me nem gennyesedik meg a test, nem fertőződik a seb, egykettőre begyógyul.

Aztán felfigyeltek rea, hogy mennyire nyúlik, s kezdtek csinálni sapkát, kefetartót s ilyesmit. Sokan csatlakoztak a toplászokhoz, me biza, aki rászorult, s keze volt hozza az mind megtanulta.

– Nemcsak a toplóval dolgozik Vince bácsi?

– Nem. Az erdőn faragtuk a talpfának valót. Vótak ilyen cégek, zsidók vállalták fel a munkát, ők fizették, a zsidók. ’62-be aztán ez megszűnt. Az istálóra a zsendelyt is mind mi csináltuk. Meg is tudnánk mutatni a fiammal, Vencivel, csak most nincs meg a szerszám hozzá. Pálpatakán van aki csinálja most is. Gyermekkoromba szolgáltam a Varságba. Minden este legalább ötszáz darabot ki kellett hornyolni a hornyolóval. Lopni nem mentünk, de valamit örökké kitaláltunk, érti, mive lehet megélni. Vótam határpásztor is, marhákka s juhokka is vótam, majorságga is vótam. Kilenc esztendős vótam, a vizet messzirő kellett hordani a marháknak. Visszakerültem Korondra aztán megtanultam, s kezdtem hajtani a toplászatot. Bátyám tanulta meg előbb a toplászatot, aztán én is belejöttem. Az asszonyok is úgy tanultak egymástó, érzés kell hozzá, s ízlés. Csináltattunk a cigánnya vágókat, legyen mindenféle mintára. Főleg kefetartót, futót, sapkát csináltunk. Övet is, s táskát háromfélét. Kefetartót is kétháromfélét csináltunk. Volt nagy fajta egykarú s egy küssebb, s volt két karú is. Újságtartót, gyufatartótr, fésütartót is készítettünk.

Szentmihályba vótam major, olyan rossz idő is vót, hogy hat kerek hétig a napot nem láttuk az égen, mikor hat hét kitelt csak akkor láttuk meg a napot. Hideg eső vót, a juhok döglöttek meg a mezőbe.

Kankós pácákka is foglalkozok nyáron.

Cserépnyomtatássa is foglalkoztunk egy ideig már a demokráciába, készítettünk mindenféle dolgot, kecskét, kutyát, őzet, olyan giccs dolgok voltak. Nyolc esztendőt az aragonitgyárnál vótam, 5-től. Megnősültem közben. A gyár megszűnt. Közbe vesebajt kaptam, jártam a kórházakat is, de közbe toplásztam is, kellett a megélhetésé. Mentem a kollektívbe is, a bányába is aztán. A földeket elvették 62-be, március ötödikén. Két borjús tehenem vót, s az egyiket evették, kifizették ahogy akarták. A szekeremet ehúzták, adtak 1500 lejt azért, de sokka többet ért. Egysze a nagyobb gazdákat fogták be a kollektívbe, s aztán a szegényebbeket kényszerítették, aki nem állt, vót úgy, hogy megpallották, ha nem egyéb, mind a lovat. A toplót nem hagytuk akko se, a nyár nem sikerült úgy, ahogy ke, a topló nagy segítség vót ennek a korondi népnek, érti-e?

– A toplászok milyen mintákat használnak, van azoknak is nevük?

– *Sablonokat használnak, papírra lerajzolják, aztán kifaragják a fába. Nem mindenki tud modelleket vágni. Árpi fiam erre a legalkalmasabb, nagy türelme van ehhez s jó keze. Főleg cserelapit, szilfalapit, szőlőlapit, herelapit, fűzfalapit szoktak faragni. Egyik asszony szebben kirakja a mintát mind a másik. Kilencven százalékban mindenki magának rakja ki a mintát. A modelleket lenézik, hasonlítsák egyik a másikához. Minden fajta dísz ki van verve. Valaki úgy találják szép lapit rakott ki, ellopják, tudja, a másik is kezdi csinálni aztán, ha lehet még jobban.*



Korondi taplóminták
(Érdy Lea rajzai az eredetiek alapján)

– Hogy készítették az övet?

– *Rózsát tettek egyik végire. Cserelapit, szilfalapit tettek az övre. Belsejibe lámpabél került, vászonba vonták. Több méretbe csinálták régebb, most nem is csinálnak már övet.*

– Az egereket mire használták?

– *Nem nagy érték, de ördöngölnek velek. A fiatalság ugye egyik a másikan kacagnak, nincs azon semmi különös, ijesztgetik vele a leányokat. Van aki ki is tűzi a mejjibe. Kacagnak egyet rajta.*

– Hol volt a legnagyobb sikere a toplóáruval?



Falvédő és öv (Máthé Árpád és neje kézimunkája)

– Egysze ementem vót, első unokatestvérem vót, akive egysze ementem. Hárman ementünk ki Pestre. Megérkeztünk a Keleti állomásba, szétnéztünk ott az ócskapiacon, aztán Pestrő bémentünk vót Bácskába. Egy helyen a vendéglőbe tettük a bőröndünket, pakoltunk a kezünkbe amennyi árut lehetett. Megyünk az utcán, egy nagy irodaházba bementem. Fementem az emeleten. Bényitok egy nagy ajtón. Ülnek az asztalnál aszszonyok, férfiak. Mondom: – Tessék parancsolni, szép székely kézimunka! Odajöttek s a kezembő mindent kivettek. Megyek le, mondom öcsémnek, né mindent megvettek. Aztán jó vásárt repesztettünk Pesten is.

A szép székely kézimunkának egyelőre csupán a nyersanyagát készíti elő Vince bácsi és fia, Vencel. A kemény kérget faragják le a sarlóhoz hasonlító taplófaragó késsel.

– *A toplóba olyan gáz van, fölmelegedik erősen* – magyarázza a mester. – *A tehénjászolba is szokták bétenni, bémelegedik erősen, magába kifúl. Nyáron vót szedve ez, amive most dolgozunk.*

Egyelőre még munkálkodnak továbbra is, nagy hozzáértéssel gyakorolják ezt a világon sehol másutt, csak Korondon honos népi mesterséget, a népi iparművészet eme egyedülálló ágát, válfaját. Egyelőre, mondom, mert a fiatalok közül kevesen folytatják apáiknak ezt a valóban nehéz, nem kis kézügyességet igénylő foglalkozását. Egyrészt lehet, hogy ezért, másrészt meg azért, mert nem túl pénzes szakma ez, például a fazekasság már jobban jövedelmez.

Máthé Árpád erről így vélekedik:

– *Az a baj, még vagyunk egy páran, s aztán füstölünk ki, s a fiatalok nem fogják folytatni. Meghaltak, meghalnak az öreg toplászok.*

– Úgy néz ki, hogy nem fogják folytatni a fiatalok?

– *Itt egyszer úgy.*



Női kalap (Máthé Árpád)



Fácántollas taplósapka (Máthé Béla)

A legnehezebb dolognak tartják a taplókalap készítését, ezt állítja Máthé Árpád is, kit méltán lehet mesternek, toplászművésznek nevezni:

– *Azt egy darab toplóból készítjük, nem lehet rajta a hibákat eldugni, mint a sapkán, táskán, terítőn. És ahhoz több tapló kell, jó nagy karimát kell hagyni neki. Ahhoz szinte még egy ekkora tapló kéne, mint ehhez a kisebb sapkához.* (Közben mutatta a sapka készítését. Miután megvolt a füllesztés, faragás, potyolás – *agyabugyálás* –, nyújtás, azután fűzi hozzá a következőket:) *Ez így, ahogy van, tevődik ki a napra, hogy száradjon meg. Mikor levevődik, így marad, nem rogyik össze. Azután megfeketedik, szegődik be, tevődik egy fonás, s akkor jön rá a dísz. Őzet, aki akar, s szoktunk tenni szarkatollat, rózsalevelet, ki hogy szereti. Ez egy recés csillag, ennek azt mondják, hogy szegfű. Itt van a gombverő, ezt az egyet nem én csináltam, ez gyári. Ezzel a recés ollóval a sapkának a szélét vágják, de lehet a levelet is. Itt az őzike és itt a sapkalevél megint. Rárakjuk a sapkára, s forró vasalóval rápréseljük. Ezeket mind én faragtam.*

A sapkakészítésről szólva feltétlenül utalnunk kell arra, hogy a sapkáról elmaradhatatlan a *simléder* vagy *sirmi* (’ellenző’). A *simléderezés* során ollóval kivágják a simlédert, kartonnal összedolgozzák, felerősítik, majd forró vasalóval levasalják. Felerősítés után körülnyírják a *simléder*t és vele együtt beszegik a sapkát.

Jelentős mennyiségű taplóárut adnak el ma is, noha egyre nehezebb a nyersanyag beszerzése és egyre kevesebb a toplász. A taplóáru-választék nem nagyobb, mint régen. Ma már ritkán, illetve aligha készítenek övet, újságtartót, papucsot, párnát, labdát, mellényt, makkos melldíszt, dohányos zacskót, gyufatartót, ablakpárnát, támlatakarót, kötőkosárkát például.[65] A szokásos kínálat: kalap, sapka (ez utóbbiakat kínálják úgy, hogy: *télen fütt, nyáron hütt)*, terítő (kerek és ovális, az utóbbit hívják *futó*nak), táska, tűpárna (*tőpárna*), egér, kép, *marcisor*, kefetartó, falvédő. Ritkábban készítenek taplóképeket, ékszerészek vagy főleg külföldi üzletemberek számára egyszerű taplószeleteket. Ilyen taplószeleteket használnak fel szemüvegtörlésre, a nyugat-európai horgászok pedig pisztrángászáskor, ezzel törülik a vízből kihúzott műlegyet.[66] Az szintén előfordul (Korondon), hogy taplóval vonnak be



Taplónyakkendő (Máthé Béla)

falitükröt. Nyakkendőt, hűtőmágnest, tükör-, agyar-, valamint prémtartót is készítenek bükkfataplóból.

A taplómunkák árusításának fontosabb helyei Romániában: Korond, Szováta, Gyilkos-tó, Borszék, Tusnádfürdő, Brassó-Pojána, Sinaia, Predeal, Herkulesfürdő, Félixfürdő, Slănic Moldova, Govora, Buziás, Nagyszeben –



Korondi üzlet taplós része.
Kép: Bakó Mihály



Melldísz (Máthé Árpád)

Dumbráva (Dumbrava Sibiu), Vizakna, Bazna, Fekete-tenger partja. Magyarországon: Balaton (Balatonfüred, Tihany), Budapest (a piac Kőbányán, Budavár, …), Esztergom.

A továbbiakban részletesebben kitérek a taplóból készített játékokra meg a marcisorkészítésre.

Márciuska szavunk a romániai magyarság alkotta, honosította meg. A románból kölcsönöztük. Az eredeti „mărţişor” előbb marcisorként honosodott meg régiónk nyelvében.

A mărţişor román népi neve március hónapnak, illetve a piros-fehér sodort zsinórnak, amely lényege az azonos nevű ajándéktárgynak. A fehér a telet, a piros a tavaszt jelképezi.[67]

Ma – a 2000-es évek elején – mindenekelőtt az apró kis kézműves, háziipari termékre vonatkozik márciuska szavunk. A Balkán-félszigeten nem csupán a románok, de a bolgárok is ajándékozzák (főleg a fiúk, férfiak a lányoknak, asszonyoknak) március elsején, a hagyományos mezőgazdasági év első napján, a tavasz egyik ünnepén. A megajándékozott mellére tűzve viseli egy-két napig. A XIX. században általában a szülők

ajándékozták a gyermekeknek (nemre való különbség nélkül) március elsejének reggelén, napfelkelte előtt. Eleinte kézre kötve hordták, később került a mellre s a nyakra. Néprajzi tájegységtől függően többnyire gyümölcsfára (de csipkerózsára is például) aggatták a tavasz valamelyik ünnepén (Măcinici – március 9. –, Florii –virágvasárnap –, Paşte – húsvét –, Arminden – egyféle májusfaállítás –). Úgy hitték, hogy a márciuskák viselőit nem égeti meg a nyári nap, egészségesek lesznek, szépek, mint a virágok, kedvesek, gazdagok, szerencsések, a betegség s az igézés elkerüli őket.

A magyarság általában nem vette át a szokást, noha vegyesen lakott vidékeken előfordul, hogy magyar is visel (kap és ad) márciuskát, tükröződik ebben a másik tisztelete, megbecsülése. Nem lényegtelen, hogy a maga módján a magyarok is hozzájárultak, hozzájárulnak a Baba Dochiához is kapcsolt ünnep kellékeinek az előteremtéséhez. Igaz, számukra ez mindenekelőtt kereseti lehetőség. Régóta készítenek elsősorban Korondon márciuskákat. A továbbiakban csak – a talán legkelendőbbekre – a taplógombából készülőkre térek ki.

1920 után, a román világ beköszönése óta készítenek Korondon taplóból márciuskát. Itt marcisornak nevezik.

Úgy tartják, hogy mindenki csinálta itt a marcisort régebb. Igazi családi vállalkozást jelentettek az előkészületek. A férfiak begyűjtötték a nyersanyagot, a nyírfataplót, és felhasították azt vékony darabokra, főleg egy kimondottan ezt a célt szolgáló gyalu segítségével, majd vágókkal kivágták a kis leveleket, szirmokat. Az asszonyok és a leányok besegítettek egyes levelek ollóval való kivágásába, a festésbe; a ragasztást, a zsinórkészítést, a márciuska összeállítását, csomagolását pedig többnyire csak maguk végzik.

A toplászok a márciuskák előállításához szinte csak nyírfataplót *(Piptoporus betulinus)* használnak, az általuk leggyakrabban használt bükkfataplónak *(Fomes fomentarius)* a márciuska-készítésben alig van szerepe, csak kivételesen élnek vele, például megrendelésre.



Márciuskák ynírfa- és bükkfataplóból a Székely Nemzeti Múzeumban

A nyírfataplót – amelyikről tudják a Székelyföldön, hogy a szarvasok s őzek eszik – a közeli erdők nyírfáiról szedik le, mégpedig ősszel. Jól megszárítják, keményre, hogy kopogjon, azért, hogy könnyebben lehessen gyalulni, hasítani. A szép fehér papírvékonyságú szeleteket üzletből vásárolt festékkel (például rodaminnal) színezik. A leggyakrabban használt színek: piros a szirmoknak, zöld a leveleknek, használják még főleg a kéket, lilát, sárgát. Persze fehéren is hagynak meg a nyersanyagból.

A megfelelőképp felszeletelt, esetleg megfestett taplót különböző méretű és szélű, mintájú vágókkal darabolják tovább. Az így nyert kész virágszirmokat, leveleket aztán főleg az asszonyok rakják,

kötik össze; elkészítik, megsodorják az összefogott fehér meg piros zsinórt, otthon a selyemcérnát, ha nem sikerült azt az üzletből készen beszerezni, és aztán az egészet a kartonhoz vagy műanyaghoz (például felvagdosott mozifilmszalaghoz, röntgenpapírhoz) kapcsolják, illetve ragasztják üzleti (aracet) vagy házi enyvvel, melyet fehér liszttel szoktak keverni. A marcisor akkor lesz csak kész, ha *akasztótű*vel (biztosítótűvel) is ellátják és be is csomagolják (például nejlontasakba). A tűt kartonra, műanyagra vagy bőrdarabkára erősítik. Szükséges, mert ezzel tűzik fel leginkább kabátra, ruhára melldíszként. Lényege a *marcisor*nak a *snúr,* mondják a toplászok, anélkül nem veszik meg a márciuskát. A piros-fehér zsinórnak hófehér bojtja is kell legyen.

A márciuskákkal való foglalatoskodás ideje elsősorban a tél.

Az értékesítéshez szükség volt és van iparengedély kiváltására, adó fizetésére. Régebb több adót kértek. A mezőgazdasági termelőszövetkezet, a téesz bocsátott ki engedélyt a márciuskák eladói számára, bizonyos összegért persze. Főleg cigányok (itteniek és mások is, olyan kereskedőfélék vásárolták fel az árut a toplászoktól, s adták azt tovább. De



Máthé Sándorné Deák Magdolna márciuskát készít

szinte mindenki megpróbálkozott maga is a marcisorok eladásával az ország román többségű városainak piacain. A március elseje előtti két napon árultak a legtöbbet.

Máthé Árpád legtöbbször Turnu Severinre, Galacra járt. Molnos András főleg Bukarestbe, a Progres piacra. Jártak Craiovára, Bukarest minden piacára (1 Mai, Titan, Giurgiu, Coşbuc, Matache stb., legkevésbé a központban levő Amzeire engedték be őket), Bradra, Szatmárnémetibe például. Szebenbe, Fogarasra, Marosvásárhelyre inkább 1989 után kezdtek menni. Régebb nagyobb mennyiséget készítettek és árultak marcisorból. Már február 20-án el szoktak menni, március 1-én este pedig indultak haza. Ládákba vitték az árut, legkevesebb öthatezer márciuskát egy-egy család, de volt úgy, hogy akár tizenöt-húszezret is. A legtöbbet a piros és lila virágokból vettek a vásárlók.

Taplógombából a következő virágok készültek Korondon: ibolya, rózsa, boglár, hóvirág, viola, kádárvirág. Mindig jobban fogyott a taplóból készült marcisor, mint a műanyagból fabrikált. Többen megjegyezték, azért mert az szebb is. Általában bizony nem a maguk, hanem a vásárlók ízlése szerint gyártották portékáikat. Olykor bevallották, ők sok cifra marcisorért nem adnának pénzt, dehát úgy kell csinálniuk, hogy a vevőknek tetsszék.

Gyakran taplóegeret is vittek magukkal a korondiak, el is adták mindig, a gyermekeknek nagyon tetszett a bársonyos tapintású, ugyancsak feltűzhető játékállatka.

A taplógomba-feldolgozás mesterei játékszert tehát ugyancsak készítenek a ma-



A taplóegerekkel a fonóban ördöngöltek

guk sajátos nyersanyagából. Egér *(féreg)* és labda is készül *Fomes fomentarius*ból, azaz bükkfataplóból *(toplóból).*

Nagyobb gyermekek, a nagyleányok és nagylegények játékának kelléke az egér. Régen főként a mára divatjamúlt fonóban használták elég gyakran. Jelenleg bálban, táncos mulatságokon veszik igénybe olykor a legények, ijesztgetik vele a lányokat. Megpróbálják az egeret a lány kebelébe ejteni, dobni. A játékos ijesztgetések e válfaja mást is céloz. Segíthet közelebb férkőzni a kiszemelt leányhoz. Ugyanis a tűvel ellátott egeret a legény igyekszik kiemelni, kisegíteni onnan, ahova juttatta, a kebel, a szív közeléből. Lassan, tapintatosan, hogy meg ne sértse a lányt, de azért foglalkozhasson vele minél tovább. Ha a leány az egeret a színlelt vagy valódi ijedtséget meg a derülést követően mellébe tűzi, az már egyféle sikernek számít, jele annak, hogy nem zárkózik el a játékból ijesztgető legény közeledésétől, folytatódhat az ismerkedés.

Nem csupán háziipari eszközös ügyességi játék, kézműves játék a *toplóegérrel való ördöngölés* – ahogy Korondon mondják, így hallottam például (a 97 évesen elhunyt) Máthé Vince toplászmestertől –, hanem egyféle párválasztó társasjáték, tréfás játszadozás is egyben.[68] Érdekes lenne megtudni, hogy a szolnoki múzeumba került tobozegeret használták-e a taplóegérhez hasonlóan.[69]

Az egérkészítés a toplász számára többnyire játszi munkát jelent. Áruként nem sokat adnak érte, de azért elég sok egeret szoktak készíteni. Lehetőség nyílik így a taplóhulladék hasznos felhasználására, érvényesülhet a törekvés, hogy semmi ne menjen kárba.

Máthé Vince (Korond rangidős toplásza) és leánya, Julianna magyarázták el az egérkészítés több csínját-bínját. Az egér testének külső fele maradék kidolgozott taplóból készül, a belső fele pedig a patakmederből hozott agyagból, *palá*ból. Ez ki van égetve. Van forma, kinyomják az egeret palából, s *toplót* húznak reá. Kecskeszőrből vagy emberi hajból készítik a bajuszt. Enyvvel ragasztják rá. A megszárított palát a sütőben, *a lerben* égetik ki. Mintegy kétháróm napig tart a kiégetés. A forma gipszből készül ugyancsak Korondon. Gumiból, autógumiból készül a farok. Megvasalt sárga rongyot vagy taplót tesznek, ragasztanak az egér alsó részére. Míg nyers a pala, beleszúrják a gombostűt. Mikor készen van teljesen az egér, akkor hajlítják meg a *tő*t. Vékony, hegyezett gyufaszálra kent *dukó* festékkel pontozzák a szemeket, így történik a *leszemezés*. Az enyvet házilag liszttel, vízzel szaporítják.

Ugyancsak bükkfataplóból fabrikált játékszer a *toplólabda*. Ez az egértől eltérően csak gombából készül, illetve inkább készült. Jó ideje nem készít egyik toplász sem taplólabdát eladásra.

Anyagpocsékolásnak tartják, nem kifizetődőnek.

Egy zágoni asszony beszélt nekem arról 1992-ben, hogy nagyapja egyszer taplólabdát ajándékozott neki. Korondon több toplászt megkérdeztem, készítenek-e, készítettek-e ilyen labdát. A válasz általában nemleges volt. A legöregebb toplász, Máthé Vince bácsi viszont emlékezett még arra, hogy valamikor, még a rongylabda idején, igenis készült Korondon *toplólabda*, de azóta sem. Azaz kivételesen igen, számomra készített ugyanis néhányat Molnos András mester. Ki is próbáltattam unokáival. Jól el lehet játszadozni a rokonszenves gombalabdával, ugrik is, fogása pedig kimondottan kellemes. Ideje mégis lejárt, mert abból az anyagból, amelyből labda készülhetne, inkább mást faragnak, a gumilabdák, műanyag- s bőrlabdák kiszorították a – jobb híján egykor még használt – rongylabdához hasonlóan a taplólabdát is. Napjainkban érdekes ritkaság, múzeumi tárgy csupán e gombából készült, bársonyos tapintású játékszer.[70]



Molnos András által készített toplólabda

Taplóból készült játékszer és csecsebecse (labda, egér és márciuska) egyaránt kapcsolódnak szokásokhoz. A játékok a szórakozás ünnepi alkalmaihoz (az egér főleg a fonóhoz), a kis melldíszek, a rossztól óvó tárgyak (a márciuskák) pedig évkezdő ünnephez járulnak hozzá, a maguk sajátos módján teszik színesebbé románok és magyarok hagyományokban gyökerező világát.

Ez a világon egyedülálló népi mesterség, a korondi toplászat más nép, a románság hagyományainak az ápolásához is hozzájárul a márciuskák készítésével. Kölcsönösen előnyös együttműködés teremtődött meg ekképp, amely főképp eredményessége meg a mássághoz való előremutató, pozitív viszonyulása révén példaként említhető.

A taplóáru vevői nem csupán romániaiak és magyarországiak. Sok külföldi vásárol a (főleg a Felszegen lakó) toplászoktól. Például Németországba, Franciaországba, Amerikába, Japánba, Svájcba, Törökországba is eljutott a korondi tapló. Az 1895-i világkiállításon nagy sikere volt Filep János postamesternek, akihez a toplászat nagyarányú elterjesztése fűződik; portékáját Párizsban, Londonban is vették. Tudunk róla, hogy már az 1862-es világkiállításon volt taplóból készült sapka és ruhanemű.[71] A taplótermékek Európai Uniós nyilvántartásáról, ilyen termékek országhatáron kívüli, „hivatalos" kiállításáról – saját kiállítási kezdeményezéseinken túl – nincs jelenkori adatunk.

Híres régebbi taplótermék-vásárlók: Stefánia trónörökösnő, József főherceg.

A toplászok ízlését dicséri, hogy díszítőmotívumaik többnyire egyszerűek,



Taplótárgyak



Dohányos zacskó (Máthé Árpád)

szépek, hagyományosak. Van olyan is azonban, hogy a taplótermék elsősorban nem a hagyomány és az öröklődő minták alapján készül, s bizony giccset állítanak elő. Egyrészt ez a helyzet a minőség dolgában a márciuskák esetében, másrészt a márciuska-készítés is hagyományt szolgál: a szomszédos románság egyik ősi szokásának kellékével szolgál. A nyersanyag mibenléte még sajátosabbá teszi ezt a kölcsönösen előnyös magyar-román együttműködést.

Továbbá a taplónak a szűkebb értelemben vett népköltészetben való meglétéről, eléggé jelentékenynek mondható szerepéről szólok.

Régi (XVIII. századi) bakonyalji menyegzői versben ugyancsak előfordul a fontosnak tekintett tapló:[72]

Én pedig taplóval fogok kedveskedni
Melyet vény cserfárul erdőn szoktam szenni
Atzél és tüz kövét táskábul ki venni
Vő Legény Uramnak eleibe tenni.

Találós kérdésünk szép számmal kapcsolódik a taplóhoz. Csak a sóvidéki Kibédről négy ilyen ismeretes.[73] Hadd idézzem őket: Melyik ló terem az erdőn? / Melyik ló fog tüzet? / Melyik ló tartja a legtovább a tüzet? / Melyik ló füstöl? Egy bihari még a toplászatra is utal: Fán nő, s ha jól megverik, / Lesz belőle sapka, táska.[74]

Sóvidéki, Sóváradon lejegyzett s bizonyára sokfele ismert mondóka is kapcsolódik a taplóhoz és a tűzcsiholáshoz: „Acél, kova, tapló / Üsd ki fiam, Palkó!”[75] Ung-vidéken arra a kérdésre, hogy mi való, mi szükséges a pipásnak, a hagyomány szerint azt kell felelni, hogy: „Acél, kova, tapló, / pipa, dohány, acskó.”[76]

A taplógomba a magyar szólásokban is előfordul elég gyakran:

– főzi a taplót ‘tűnődik, töpreng’;

– fülében van (már) a tapló ’már gondolkozik azon, mire eredeti szándéka ellenére rá akarták venni’;

– nem ér (nem adnék érte) egy ütet taplót (sem) ’semmit se ér’;

– száraz, mint a tapló ’száraz és ízetlen v. ehetetlen; rideg, érzéketlen’;

– taplós a füled? ’nem hallod?’;

– taplót a fülébe, dugót a seggibe ’alaposan el van intézve, ki van készítve’[77];

– taplót tesz (dug) valakinek a fülébe ’nagyon felkelti az érdeklődését valami, valaki iránt’.

Ehhez a szólásunkhoz kapcsolódva közlök egy első világháborús igaztör-



Futó, azaz hosszúkás terítő (Máthé Árpád)



Taplótáska (Máthé Árpád)

ténetet (emberek és tehenek fogságból való csellel meneküléséről), amely akár a szólás eredetmagyarázó mondája is lehetne, ha nem lenne annál későbbi keletkezésű:

„Később mesélte el nagyapám, hogy mint vadászember még dédnagyapám idejében, aki szintén szenvedélyes vadász volt, megtanulta a farkasüvöltést, és azzal csalták tőrbe a farkasokat. Tudva, hogy a nem vadászemberek félnek a farkasokkal való találkozástól, megbeszélte két rokon hajcsártársával, akik szintén ismerték a farkasüvöltés utánzását, hogy az este beállta után, amikor a csordát összeterelik, a kísérő őrök tüzet tesznek és vacsorázni kezdenek, indul az akció. A beavatott hajcsárok készítsenek kézügybe kovakövet, szikracsiholó acélt és taplót. Mikor nagyapám elkezdi az üvöltést, gyújtsák meg a taplódarabkákat, dugják fel néhány öregebb állat fülébe, és utána ők is kezdjék el a farkasüvöltést. Az őrök elkezdtek keresztet vetni és vaktában lövöldözni. Az állatok fájdalmukban bőgtek, szétszaladtak az ordibáló hajcsárokkal együtt, és pillanatok alatt minden eltűnt az éjszakában.”[78]*;*

– (tüzes) taplót tesz (dug) valakinek a fülébe ’készteti, hogy töprengjen azon, mire rá akarja venni, erős érdeklődést kelt benne valami iránt’;

– tűzmentes, mint a Manódli taplója ’nem gyullad meg, nem ég el’[79];

Szabadtéri játék is kapcsolódik a taplóhoz:

Tüzes taplót hordozok, hordozok,
Aki tudja, meg ne mondja,
Merre van a gyalogútja.
(Vajkai 1987: 113)

Népdalaink közül több is tartalmaz taplóra való utalást. Kettő ismert eddig számomra ezek közül, az egyik alföldi, a másik székelyföldi.

A Hajdúságban jegyezték le a következőt:[80]

Be van az én szűröm ujja kötve,
Kisangyalom ne kaparász benne.
Az egyikben acél, kova, tapló,
A másikban százforintos bankó.

Végül közreadom a toplászatról szóló korondi népdal, nóta teljes szövegét. Ezzel kapcsolatban azt is tudjuk, hogy több helybéli verselte meg a toplászatot. Legismertebb közülük Farkas Gáspárné Vincefi Piroska korondi borbélymester volt, kinek 1971-ből származó versezetéből több részlet megmaradt a később letisztuló immár közösségi változatban:

Itt Korondon Bancza Pali volt a legelső toplász,
De azóta sok víz lefolyt a korondi patakon,
Me sok Bancza-ivadék született itt Korondon.
Szép élet a toplászélet, ha az eső nem esik,
Mert a toplásznak a toplóra rea is kell szenvedni.

Régebben az öregek a bikkfatoplót pipatűzre használták.
Mostanság a fiatalok más egyébre használják.
Táskát, sapkát és sok mindent készítenek belőle.
Elviszik és a fürdőkön jó pénzért majd eladják,
Mer a világon máshol sehol csak Korondon csinálják.

Jegyzetek

1 Kalmár 1968: 101, 44–45.
2 vö. pl. Attenborough D,., 1995, The private Life of Plants. BBC Books, London 211–214.
3 Zsigmond 1994.
4 Herman 1914: 677, 685, Radványi 1912: 706, Vajkai 1959a: 23.
5 Radványi 1912: 701.
6 Gunda 1982: 206.
7 Gunda 2001: 32.
8 ÚMT III.: 362.
9 Zsigmond 1997: 169.
10 Péntek-Szabó 1985: 308.
11 Gunda 2001: 32.
12 Cziráky 1820: 19, 46, 69.(Alcsík), 55 (Gyergyó).
13 Forrás: Torda; TJk II. 95. cf. http:// www.iif. hu/db/emsz (2006. szept.)
14 Szabó T. 2002: 46-47.
15 KvLt I/225.gub. = Kolozsvári Levéltár, Guberniumi iratcsomók.
16 Az utóbbi csak „*taplo, toplo*" formában a magyar-latin részben.
17 Kalmár 1982: 146–7.
18 Seignolle 1980: 359, Thoen 1982: 294–5, Saar 1991: 177.
19 Thoen 1982: 295.
20 Sztancsek 1909: 102, 110.
21 Forrás: Szabó & Biró 2000, Ars Medica Electronica, Budapest–Kolozsvár–Szombathely –Veszprém. Kézirat címe: Lencsés György (1530–1593), Ars Medica – Egész orvos-

ságról való könyv, Gyulafehérvár. Keresés: AMED Adatbázis, BTE Gramma (3. CD-lemez), Ars Medica Electronica 2006.06.13. 14:19:33. Keresett szavak: taplót; Keresősor: tapl*, topl*; Rekordok száma, amelyekben ezek a szavak előfordulnak: 1.
Részletes adatok: Kötet címe: EMBERI TESTNEK BETEGSÉGIRŐL VALÓ ORVOSSÁGOK; Fejezetcím: [Gyomor, máj, lép, belek]; Magyar alfejezet: Az gyomorról; Magyar témacím: Gyomornak bántásiról; Magyar betegségnév: Gyomornak böfögéséről; Latin betegségnév: Pneumatosis, Ructus; Szélcím: Orvosságok; Receptszám: *1338; Kötetszám és lapszám: I. 136b.

22 Kovács 1982: 75.
23 Thoen 1982: 310.
24 Gunda 1979: 291.
25 Gunda 2001: 31–-32, Roussel et al. 2002: 36.
26 Thoen 1982: 310.
27 Vasas 1993: 109.
28 Például Gorzafalván 1941 és 1945 között.
29 Saját gyűjtés és Gunda 1990: 178.
30 Roussel et al. 2002.
31 Roussel et al. 2002: 22.
32 Roussel et al. 2002: 23–24.
33 Roussel et al. 2002: 30.
34 Roussel et al. 2002: 30–31.
35 Roussel et al. 2002: 31.
36 Roussel et al. 2002: 36.
37 Roussel et al. 2002: 35.
38 Roussel et al. 2002: 36–37.
39 Roussel et al. 2002.
40 Lévi-Strauss 1973: 276.
41 Thoen 1982: 310.
42 Thoen 1982: 303–4.
43 Yokohamára utal Thoen 1982: 312.
44 Lévi-Strauss 1973: 277.
45 Ferenczi 1961: 100, Mautner & Geramb 1932: 33–35.
46 Csaplovics 1829: 107, Tófalvi 1993: 26.
47 Szabó T. 2005: 915.
48 Szabó T. 2005: 915.
49 Csaplovics 1829: 107.
50 Herkely 1941: 55–56, Vajkai 1959a: 23, Vajkai 1959b: 24, Pesovár 1951: 2, 5.
51 Kozma 1879: 264.
52 Székely Nemzet 1884, Jakab 1896.
53 Radványi 1912: 710, Sassi Nagy 1904.
54 Orbán 1873: 419, Székely Nemzet 1885.
55 Barabás 1991: 153.
56 Székely Nemzet 1885. május.
57 Ferenczi 1961: 109.
58 Székely Nemzet 1894, Lakatos Jánosnéról pedig lásd Jakab 1896.
59 Szőcs 1997: 51. és István–Szőcs 2008: 69–76.
60 Ferenczi 1961: 101.
61 Radványi 1912: 703.
62 Ferenczi 1961: 101.
63 Ferenczi 1961: 109.
64 1999. november 22-én délelőtt.
65 Utóbbi három említése: Jakab 1896.
66 Roussel et al. 2002: 34.
67 Ghinoiu 1997: 119–120.
68 Lásd még: Dankó 1996:51, Gazda 1980: 465 stb.
69 Gulyás 1996:103.
70 Zsigmond 1994: 29.
71 Roussel et al. 2002: 32.
72 Gunda 1990: 178.
73 Ráduly 1990: 236.
74 Fábián 1999: 111.
75 Kádár 1999: 490.
76 Bődi 1991: 167.
77 Maksa, Háromszék, KZ közlése – Ez saját gyűjtés, a többi esetében lásd: O. Nagy 1999.
78 Bende 2002: 18.
79 görög boltos volt, a háza égett, de taplója benne még nem – Szeged vidéke, Gunda 1990: 178.
80 H. Fekete 1958: 466.

A pecsétviaszgomba (Ganoderma lucidum)



Pecsétviaszgomba (Ganoderma lucidum)

Erről a gombánkról nem véletlenül jut sokfelé az emberek eszébe: tündér, szépasszony például, hogy csak a román meg a magyar népi nevek által említett hiedelemlényekre utaljak. Szép, fénylő (mintha belakkozták volna). Sok ember számára kanalat idéző formája a névadók szerint úgy tűnik igényt tart a nem akármilyen névre. Az sem véletlen, hogy ezt a gombát szerte a világon virágdíszítményekben is alkalmazzák.

Máskülönben alakja vesére is emlékeztethet. Kalapjának (3–40 cm) színe barnásvörös, kezdetben sárgás, narancssárga, az idősebb példányoké feketés árnyalatú is lehet.

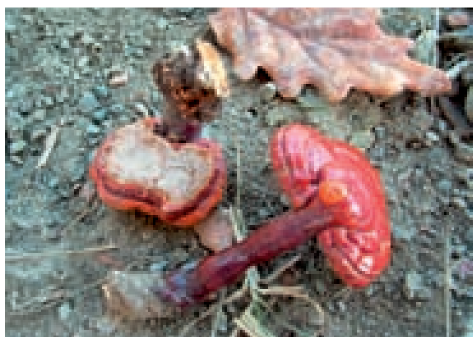
Alján akár centiméternyi hosszúságú fehéres (később esetleg barnás) csöves réteg található. Tönkje mindig oldalsó állású, 3–20 cm hosszú, 1–2,5 cm vastag, a kalaphoz hasonló, de általában bíboros színű. Húsa szálas, kemény, fás; fehéres vagy okkeres.

Síkságon és hegyvidéken elég gyakran előforduló gombafaj. Májustól októberig, főleg tölgyek gyökerein, tuskóin, tövében terem, de más lombos fákon, sőt fenyőféléken is előfordulhat.

Ehetetlennek számít. Teát azonban készíthetünk belőle. Gyógyhatású gomba, melyet főleg Ázsiában (Kínában, Japánban például) nagy mennyiségben termesztenek is.

A magyar népi gyógyítás is számon tartja a pecsétviaszgombát. Széken a *szépasszonykalán*nal kellett egyen-igyon egypár napig az, akinek félre volt menve a szája a szépasszonyok miatt. Ez a megkeményedett, kanálhoz hasonló fagomba, valószínűleg a pecsétviaszgomba, Ganoderma lucidum. Kocsis Rózsi állítja, hogy nagyon hatásos volt e gomba gutaütés esetében is, főleg az asszonyok lettek jól tőle, amennyiben vele kanalazták az ételt.[1] Apahidai románoknál tudunk a Ganoderma lucidum *(lingura milostivirii)* gombáról való vízivás fehérfolyás (fluor albis vagy leukorrhea) elleni ajánlásáról.[2] Egy román monda egyenesen Szűz Máriával hozza összefüggésbe, ki állítólag kanálként használta volt.[3]

Nem kizárt a *szépasszony kalánya* meg a *szépasszonygomba* azonossága. Ez utóbbit a disznó szívfogása ellen javallottnak tünteti fel Vajkai Aurél.[4]



Ganoderma lucidum. Kép: Zágoni Imola

Ismert a Dunántúlon porának a felhasználása (a júdásfüle gombáéval együtt) kóros daganat esetében.[5]

Több mint 2000 éve Kínában úgy vélték, hogy az élet meghosszabbítását, a halhatatlanság elérését segítheti elő a belőle készült életelixír, kínai nevének jelentése: a halhatatlanság növénye, mágikus növény. Japán elnevezése egy részének jelentése pedig: isteni gyógyfű.[6] A hagyományos kínai természetgyógyászat a leghatásosabb erősítőnek tartja, rákos betegeknek is javallják. Alkalmazták a krónikus sárgaság, a vesegyulladás, a magas vérnyomás, az ízületi gyulladások, az álmatlanság, a bronchitis, asztma és gyomorbántalmak kezelésére. Talizmánként is tisztelik Keleten (megóvja az embereket és házaikat a szerencsétlenségtől).

A pecsétviaszgombával több ázsiai kutatóhelyen, klinikán végeztek kísérleteket különböző betegségekkel kapcsolatban, de a nyugati orvostudomány többnyire nem veszi figyelembe az ott elért eredményeket, noha azok egyértelműen megerősítik gyógyhatásának meglétét.

Főleg újévi és farsangi szokás az álarc használata, kevésbé ismert viszont, hogy gombából is készítenek ilyesmit. Nepálban a pecsétviaszgombát (Ganoderma lucidum) is felhasználták erre a célra. A Székelyföldön elég gyakorinak számító gombát az utóbbi időben kezdték szedni – rendelésre – gyógyászati célokra.

Jegyzetek

1 Kocsis 1988: 103, 138-9.
2 Kós 2000: 366.
3 Drăgulescu 2010a: 358.
4 Vajkai 1943: 66.
5 Kalauz József közlése
6 Lelley 1999: 83.

A júdásfülegomba (Auricularia auricula-judae)[1]



Júdásfülegomba. Kép: Pál-Fám Ferenc

Termőteste: kezdetben csésze alakú, de hamar lefelé néző fül alakú lesz, 2,5–5–(10) cm. Felszíne molyhos, bársonyos, színe sötétbarna vagy feketésbarna, lehet ráncos is, széle szabályos.

Termőrétege sima, esetleg egy-két ránccal, „vénával", barnásfeketés. Húsa: vékony, alul és felül kocsonyás, középen merev, porcos. Élő és holt lombos fák ágain, tuskóján terem egész évben.

Más fajjal nem téveszthető össze

Egész Európában elterjedt ehető faj a júdásfülegomba, mégis alig ismert. Kevés magyar meg más népi neve is ezt húzza alá.

Népi elnevezései nálunk: *barátfül(e)* (Udvarhelyszék, ?Csíkborzsova), *bodzafagomba* (Balatonmellék), *dréle* (Moldva), *fafülű (gomba)* (Baranya), *(f)fülgomba* (Szeged vidéke), *fekete drélegomba* (Moldva), ? *kagylógomba* (Csík, Borzsova), *nyuszifül* (Baranya, Darány), *szamárfül* (Baranya, Darány), *zsidófüle* (Bakony vidéke). Régebbi székelyföldi adatunk róla: *Bozzafagomba*, (ro. *Burete de szók*).[2]

Általam lejegyzett román neve: *urechea babei* 'bába, öregasszony füle' (Moldva, Dofteana).

Z. C. Panţu említi román *drela, drehle*, valamint *burete de soc* 'bodzagomba' neveit,[3] E. Eliade és M. Toma *urechea Iudei* néven is említi,[4] a csehben a *bezovka* 'bodzagomba'(*bez* 'bodza') és *usicka* 'fülecske' (ucho, usi 'fül'), a spanyolban *oreja* 'fül', az olaszban *orecchietta* 'fülecske' a neve, az angoloknál pedig *Jew's ear* 'zsidófül'.[5]

Egy flamand gombász (Bart Buyck) a flamandban, hollandban *(Judasoor)*, franciában *(oreille de Judas)*, németben *(Judasohr)* is júdásfülének mondott gomba mondai, bibliai alakkal való kapcsolatáról tudósított nemrég a Mycologia-europea (nemzetközi internetes francia nyelvű gombászegyesület) révén. Állítólag Júdás levágott volt egyik füléből mielőtt felakasztotta magát egy bodzafára.

Tudunk az Auricularia auricula-judae, a júdásfüle gomba szemfájás elleni használatáról. A *bodzafagombá*t bokráról leszedik, meleg vízben áztatják és a beteg szemre kötik.[6] Gunda Béla írja, hogy Szentegyházasfalu magyar pásztorai szerint a nagy fatuskók tövében nő az apró, fekete „*barátfüle*" (Auricularia Judae) gomba. Ezt összeszedik, vízzel leöntik. A gomba a vízben áll egy hétig, s az ilyen lével oltják a juhtejet.[7] Sőt Szombathely vidékén hal-

lottak róla, hogy porát a pecsétviaszgomba porával együtt jónak tartják daganatos megbetegedések, tumorok kezelésére.[8]

Régi adatunk is van gyógyszerként való felhasználására. Például Újhegyi Istvánnak Apafi Anna számára írt, a XX. század közepén elkallódott *Orvosságos könyv*ében (1677): „Borzafán az mely gomba terem, szedd meg, vesd meleg vízben, azután vedd ki, s az szemefájó embernek kösd az vak szemére".[9]

Végül néhány receptet ajánlok e különleges, nem mindenkinek kedvére való (porcogós, kissé rágós), de mindenképp ehető s valószínűleg gyógyhatású gomba elkészítéséhez.

Dravecz Tibor *Különös gombák, különleges ételek* című munkájából (kézirat) idézek:[10]

„A begyűjtött gombát feldolgozás előtt még egyszer vizsgáljuk át, majd megfelelően daraboljuk fel, mossuk meg. Ezt – a legtöbb gombafajtól eltérően – szárítás előtt is megmoshatjuk!

Gyorsan szárad. Szárítmánya a vizet igen gyorsan felveszi. (...) jól porítható.

A kínai konyha jellegzetes gombája felhőfülgomba néven. Ehhez hasonló a fafülgomba /Auricularia polytricha/. Mindkét fajt termesztik és főként szárítva hozzák forgalomba. Az előzőt inkább a kevergetve sütött ételekhez használják állagjavítóként és amiatt, hogy jól magába szívja más ízesítők zamatait. Az utóbbit inkább levesekhez használják fel.

Megemlítendő e gomba gyógyhatása is: gyulladáscsökkentő tulajdonsága van.

Marhahúsragu júdásfülegombával / Portisch... Pilzesuchen/

Hozzávalók: 4 szelet marhafilé, 15–20 db. Nagyobb júdásfülegomba, 100 g sertészsír vagy főzőolaj, 4 evőkanál marhahúsleves /vagy leveskocka/, 250 g zöldborsó, továbbá bors és só.

A megtisztított gombát 5–6 percig enyhén sós vízben előfőzzük, majd lehűtjük. A hússzeleteket csíkokra vágjuk, sózzuk, borsozzuk, lisztbe forgatjuk, majd forró zsiradékon gyorsan barnára sütjük, közben a levest hozzáadjuk. A gombát lecsepegtetés után a húshoz adjuk és lassú tűzön kb. 30 percig együtt pároljuk, végül hozzáadjuk a félig főtt zöldborsót a leve nélkül és rövid idő alatt készre pároljuk. Rizzsel, petrezselymes burgonyával vagy zsemlegombóccal tálaljuk.

(...)

Vöröshagymás júdásfülesaláta

Az alaposan megtisztított és csíkokra vágott gombát enyhén sós vízben előfőzzük, majd hideg vízben lehűtjük, lecsepegtetjük. Karikára vágott vöröshagymával összekeverjük a gombát, majd ecettel, sóval, cukorral, törött borssal készített lével megöntözzük, óvatosan összekeverjük. Néhány csepp olívaolajjal megöntözzük. Jól lehűtve húsételekhez vagy tojásrántottához salátaként fogyasztjuk.

Tojásos júdásfülegomba

Kitűnő gombás tojásrántottát is készíthetünk az említett gombából. A gombát ajánlatos kicsit előfőzni, majd lecsepegtetés után felhasználni, mert a nyers gomba a forró zsiradékban »szabályosan felrobban«, mivel a gomba sejtfalai a sejten belül keletkező vízgőz hatására hirtelen repednek fel! Egyébként az elkészítés módja a szokásos."

Jegyzetek

[1] Zsigmond 2003a.
[2] Benkő 1780: 83.
[3] Panţu 1906: 34.
[4] Eliade-Toma 1977: 160.
[5] Kicsi 1995: 355–361.
[6] Vajkai 1941: 240.
[7] Gunda 1967: 163.
[8] Kalauz József közlése.
[9] Hoffmann 1989. 319.
[10] Dravecz 2000: 2–4.

A fenyőpereszke (Tricholoma terreum) a magyar néphagyományban



Fenyőpereszke. Sugásfürdő, 2010. dec.

A fenyőpereszke vagy rákízű pereszke nálunk szeptembertől akár december közepéig is terem, kizárólag fenyő közelében. Nagy mennyiségben szedhető apró és közepes termetű ízletes ehető gomba. Gyakran kúpos, szürkés, feketés vagy piszkosbarna színű a kalapja, mely mikor szétterül ki meg is repedezhet, behasadozhat, felülete szálas, esetleg finoman pikkelyes. Lemezei felkanyarodók, elég ritkán állnak, szürkések, fehéresek. Tönkje karcsú, fehéres szürkés, egyenletes vastagságú, 3–6 cm magas és 0,8–1,5 cm vastag

Húsa a kalapban törékeny, fehéres, szürkés. Íze s szaga nem jellegzetes.

Összetéveszthető a mérgező párducpereszkével, mely nagyobb termetű, vaskosabb és nagyon ritka Erdélyben. Nem kizárt, hogy több esetben ugyancsak ehető rokonával tévesztik össze, a sárguló pereszkével (Tricholoma argyraceum) vagy a rózsáslemezű pereszkével (Tricholoma orirubens).

A következő helyekről kerültek elő eddig népi nevei (amely vidéken ismerete nem általános feltüntetjük a helység nevét): Baranya, Darány: *fenyőalja, fenyőpereszke*, Háromszék, Sepsikőröspatak: *fenyőpeszterge*, Ipoly mente, : *fenyvesgomba*, Őrség: *hógomba, szegénygomba* (ez a neve sárguló változatának is!), Mátra vidéke: *erdei gejva, főldi gejva, földi gévagomba*.[1] Csupán feltételezett – biztosra nem azonosított népi neve a sóvidéki Parajdon: *fenyőalja*, Szombathely és környékén neve: *szürke pereszke* (ugyanez a neve itt a szürke tölcsérpereszkének, Clitocybe nebularisnak is). Csakis a rózsáslemezű pereszke népi neveiként lejegyzettek a következők: *vörösgomba* (Kecskemét),[2] *tüskegomba* (Veszprém, Szekszárd).[3]

A magyarságnál – s ez eléggé általánosnak feltételezhető más népeknél is – valószínűleg csak az utóbbi időben kezdett a nép körében is egyre ismertebbé válni. Népi nevei viszonylag új keletűeknek tekinthetők, bár nem kizárt, hogy például az Őrségben régóta népszerű és fogyasztott gomba (sárguló változata is, a sárguló pereszke, Tricholoma argyraceum), ez egyetlen tájegységünk, hol a fenyőpereszke a centrális (általánosan ismert és kedvelt) gombák közé tartozik.

Szárításáról csak az Őrségből van adatunk,[4] ugyanitt főleg pörköltbe, tokányba, paprikásba teszik, de tojással is meg szokták készíteni.

Sokféleképp megkészíthető kitűnő gomba, az érdekelteknek számos receptet ajánl *Gombáskönyv*ében Veress Magda.[5]

Jegyzetek

1 Moesz 1944.
2 Hollós: 1899: 146.
3 Hollós: 1899: 146., Hollós 1933: 15.
4 Kardos 1943: 18.
5 Veress 1982: 190.

A téli fülőke (Flammulina velutipes) a magyar néphagyományban



Téli fülőke. Illyefalva, fenn a fán, 2011. jan.1.

Ha egy gombáról elmondható az, hogy kifejezetten téli gomba, hát a téli fülőke valóban az. Jó évtizede szokásommá lett, hogy gombászom egyet – a gomba ugyebár szerencsejelkép – január elsején. Többnyire nem térek meg üres kézzel: legtöbbször a téli fülőkéből kerül ki az ételre való, ez a kisebb termetű nagygombánk szeptembertől áprilisig, tehát egész télen át terem, ha nem nagy a fagy, s ha igen, akkor miután a nagy hideg felenged tovább nő.

Annak ellenére, hogy hasonlít kissé hozzá a mérgező sárga kénvirággomba (Hypholoma fasciculare), tulajdonképpen semmilyen más gombával nem téveszthető össze.

Kevés magyar népi nevéről tud egyelőre a szakirodalom.[1] Ahol ismerik, ott is általában csak kevesen. A Székelyföldön ugyancsak kivételesnek mondható számon tartása. *Kisasszonygomba* és talán *tőkealj* elnevezései csak egy faluból kerültek elő eddig (Sepsibükszád). Azt is hozzátették, hogy elsősorban tojással szokták enni.

Más népi nevei: *fáji csepörke* (Felső-Szigetköz), *fás csepörke* (Felső-Szigetköz), *téli fülőke* (Bakony vidéke), *téli gomba* (Szeged vidéke), *tuskógomba* (Ipoly mente)..

Jó étkezési, sőt gyógyhatású gomba. Feltűnően halszagú. Apró termetű, csoportosan termő, kerekded 2–6 cm-es kissé ragadós kalapjának a közepe sárgás, vöröses színű. Lemezei sűrűek, krémszínűek, tönkhöz nőttek. Tönkje 4–10 cm magas, 0,3–0,8 cm vékony, csövesedő, felül sárga, középen vörösbarna, alul pedig bársonyosan barnásfekete. Élősködő, illetve korhadéklakó gomba. Fenyőfán ritkábban fordul elő, főleg lombhullató fák (akác, nyárfa, gyümölcsfák stb.) törzsén, kivágott tönkjén lelhetünk rá. Könnyen termeszthető, ugyanis elhalt tönkökön is tenyészik. Halszaga főzés hatására eltűnik, jó ízű, de nyálkássága miatt nem ajánlatos tokánynak, paprikásnak megkészíteni, annál inkább tojással, majonézzel. Levesnek is finom.

Lelley János *A gombák gyógyító ereje* című könyvében megemlíti, hogy ha nem is annyira, mint a bokrosgomba (Grifola frondosa) vagy a shii-take (Lentinus edodes), de kétségtelenül daganatos megbetegedések ellen is eredményesen felhasználható.[2]



Téli fülőke. Illyefalva, lenn a fa tövénél, 2011. jan.1.

Japánban nagy mennyiségben termesztik, például rizskorpával dúsított fűrészporon. Távol-Keleten rákellenes hatása miatt állítják elő a világ többi részéhez képest szokatlanul nagy mennyiségben.

A téli fülőkét a korábban ekcémás tünetek kezelésére, reumás eredetű szívbetegség ellen alkalmazták. Az újabb vizsgálatok megállapították – írja dr. Vetter János *Gyógyító gombák* című tanulmányában 1993-ban –, hogy vérrögoldó hatása is van.[3] Jakucs Erzsébet *Gyógyító gombáink* című írásában megemlíti koleszterinszintet csökkentő hatásán kívül, hogy az érrendszeri betegségek gyógyításában alkalmazzák véralvadásgátló hatását, és azt, hogy használják érpótló műtéteknél is, ugyanis gátolja a vérrögök képződését.[4]

Jegyzetek

1 Zsigmond 2009a.
2 Lelley 1999: 81.
3 Vetter 1993: 946.
4 Jakucs 1996: 549.

A szürke pohárgomba (Cyathus olla) a magyar néphagyományban



Cyathus olla, Szépmező, 2008. dec.

Az egyetlen gomba, mely magyar népi nevében az „Isten", sőt a „Jézus" szó is benne van, tulajdonképpen még akkor is az égiekkel hozzák kapcsolatba, hogyha nevét nem tudják, mert általában jósolnak belőle. Az egész magyar nyelvterületen ismert, noha közismertnek távolról sem mondható.

Általában többedmagával fordul elő korhadó fán vagy a talajon. Egész évben terem. Külseje kissé molyhos, belseje sima, fényes, szürkésbarna. Az 1–2 cm nagyságú pohárkák mintha apró pöfetegek lennének felnyílás előtt, azután pedig mintha magokat (valójában 3–6 darab fehér, fehéres korongszerű glebatestecskék azok) tartalmazó kis süvegeket látnánk. A „magocskák" kilövődnek vagy kiperegnek a szabadba, s így biztosítják a szaporodást. Ehetőség szempontjából nem jön számításba, már csak kis mérete miatt sem.[1]

Népi nevei alakjára, valamint a Fennvalóval feltételezett kapcsolatára, illetve valamilyen edényre, tartóeszközre, mércére utalnak: *Istenke vékája* (Maksa, Kézdiszék), *Isten kosara*, *Isten kosárkája* (Gyimes[2]), *Isten pohárkája* (Magyarkapud, Alsó-Fehér), *Isten vékája* (Sepsibesenyő, Sepsiszék), *jézuskenyérgomba* (Nyárádmente), *Jóisten tőcsérkéje* (Izsnyéte, Bereg vm.), *véka* (Csernáton, Kézdiszék).[3]

Arról is tudunk, hogy név nélkül ugyancsak ismeretes, jósolnak belőle (Kisdobrony, Bereg vm.).

Fontosságát jelzi az is, hogy nem akármit, hanem a következő, az éppen várt termést jósolják meg belőle. A részletek inkább a gabonatermésre utalnak s arra, hogy legalábbis nem oly rég még fontosnak tartottak az idősebbek átörökíteni azt, mit e kis gombácskával kapcsolatban nekik is meséltek régebb. Például az alább következőket.

Kicsi, gyűszűnyi. Ha tele van: jó termés lesz. Szürkésbarna gomba. Tavaszszal és nyáron van. Én a szántón láttam. (AMKE, Maksa, Kézdiszék)

Kevés termést jelent, ha kevés van benne, kevés a véka, mondják. Szürke színű gomba a mezőn.(BJ, Izsnyéte, Munkácsi j.)

Aratni voltunk a mezőn, pihentünk, pontosan dél volt. Anyám azt mondta, nézd meg fiam, mennyi sok apró gomba

*van a fődön, ez azt jelenti, hogyha bő ősz lesz, bő világ, akkor nézd meg, hogy mennyi szem van benne, teli van vagy üres. Elég jól teli volt, háromnegyediglen voltak az egészek, aszonta elég jó termés lesz. Úgy hívták a gombát, hogy véka. (*GJ, Csernáton, Kézdiszék*)*

Ha teli van, jó termés lesz. (ÚS, Kisdobrony, Bereg vm.)

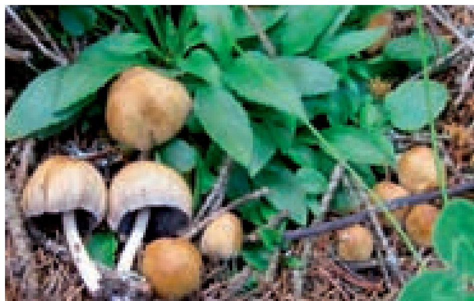
Jegyzetek

1 Kalmár-Makara-Rimóczi 1995: 237.

2 Pálfalvi Pál közlése.

3 Zsigmond 2009a.

A ráncos tintagomba (Coprinus atramentarius) a magyar néphagyományban



Ráncos tintagomba

A ráncos tintagombáról viszonylag keveset mond a magyar néphagyomány, általában csak úgy tartják számon, mint tintagombát, nem különböztetve meg őt rokonaitól, sőt olykor például a trágyagombáktól sem.

Népi nevei leggyakrabban termőhelyére utalnak (*ganégomba*, *ganyégomba*), máskor alakjára *(kucsmagomba),* színére *(feketedő bolondgomba),* nedvességkedvelő és a tartós nedvességet jelző (*esőgomba*, *harmatgomba*, *békagomba*), illetve cseppfolyós *(tintagomba)* voltára. Kivételes esetnek mondható *harangozógomba* elnevezése a sóvidéki Korondon, hol eredetmagyarázó történetet is kapcsolnak hozzá.

A tintagombát itt harangozógombának hívják. Mikor a gyárat építették itt, a korhadó fából nőttek ki. Fábián József, az apja harangozó volt, ő kezdte szedni, enni. Aztán, hogy a mellékneve Harangozó, róla a gomba neve. (IL, Korond)

Legtöbb népi nevét a Székelyföldön jegyezhettük le eddig a tintagombának, ide értve a ráncos tintagombát is: *békagomba* (Homoród mente, Kézdiszék, Sepsiszék), *esőgomba* (?Gyimes,[1] Dunántúl), *fövenygomba* (Marosszék), *ganyégomba* (Csík, Kászon, Orbaiszék, Udvarhelyszék), *harangozógomba* (Sóvidék), *tintagomba* (Gyergyó, Őrség, Sepsiszék, Sóvidék). Kivételesen előfordul, hogy a máshol Háromszéken kucsmagombát megnevező szókapcsolat néhol (Magyarhermányban) tintagombára vonatkozzék: *péterfaszú gomba*. Csak máshonnan előkerült elnevezések: *cigánygomba*, *cigánypicsa* (Kalotaszeg), *feketedő bolondgomba* (Balatonmellék), *ganégomba* (Alsó-Fehér), *ganéjgomba*, *ganajgomba* (Őrség), *harmatgomba* (Moldva), *kucsmagomba* (Baranya), *szargomba* (Torockó vidéke, más nem ismert gombára is mondják). Mezőségi román neve: *pizda ţigăncii* (Botháza).[2]

Az időjárástól a gombatermés is nagyon függ, mondják. Magyar közmondás is utal erre, mégpedig olyan, amely a tintagombák időjósló szerepét emeli ki: *Eső után nő a gomba*. A szóláshasonlat talán még ismertebb: *nő, mint eső után a gomba*. A Székelyföldön például Sepsikőröspatakon úgy hiszik, hogy a tintagombák *(„békagombák”)* a tartós esős időt jelzik. *Mikor előjön, esős idő*

lesz (PR, Sepsikőröspatak). A szomszédos Barcaságban hasonlóképp vélekednek: *Ha megjelent, mondják: – Na, jő az eső. S három napra rá jő is.* (JI, Krizba)

Jól gondolják, jól figyelték meg, hogy rövid élettartamúak a tintagombák.

A harmatgomba telik el hamar. (BKP, Klézse) Azt viszont általában rosszul tudják, hogy nem ehető. *Nem jó, az út szélén, kertekbe is szokott lenni* (Pakulár Berta, Sepsikőröspatak). Pedig jó, de tudni kell vele bánni, frissen kell megkészíteni, alkoholt nem ajánlatos fogyasztani a megevését követően 24–48 óráig.

A tintagombák közül rokona a gyapjas tintagomba (Coprinus comatus) kivételesen nem okoz mérgezést akkor sem, ha szeszes italt fogyasztunk a megevését követő órákban.

Nincs egyetlen olyan adatunk, amely a ráncos tintagomba hallucinogén jellegére utalna. Tulajdonképpen a legtöbb esetben gombáskönyveink sem említik megkérdőjelezhető hallucinogén jellegét. Persze arra azért ki szoktak térni, hogy alkohollal együtt fogyasztva gombánk a kellemetlen részegség tüneteit váltja ki. Koprin tartalma váltja ki ezt az ún. antabus-hatást. Ez egy-két órával azután szokott jelentkezni, hogy valaki a gomba fogyasztásával egyidejűleg szeszes italt ivott. Következménye az arc elvörösödése, mely aztán kékes, lilás színbe megy át, átterjed a test felületének jelentős részére. Ugyanekkor felgyorsuló pulzus, forróságérzet, szomjúságérzet, bágyadtság és beszédzavar is előáll, s utóbbiak valóban a hallucinogén anyagok kiváltotta állapotra, az érzékcsalódást okozó mérgezésre emlékeztetnek.[3]



Gyapjas tintagomba

Tudunk róla, hogy azon jellegzetességét is felhasználják, hogy nem csupán hamar elcseppfolyosódik, de meg is feketedik. Árapatakon festésre használták, mondták kézimunkázó asszonyok, feketére színeztek vele.

Jegyzetek

1 Itt mindenekelőtt a gyapjas tintagomba népi neve (például Kósteleken csak ezé.

2 Lásd még Zsigmond 2009a.

3 Lásd még Kalmár et al 1995, Veress 1982.

A sárga gévagomba (Laetiporus sulphureus) a magyar néphagyományban



Sárga gévagomba

Elmesélem a továbbiakban hol, hogyan és honnan vadásztam először erdei csirkére kissé angolosan fejezve ki magam (chicken of the woods = sárga gévagomba, Laetiporus sulphureus).

Betfalvát, Tompa László szülőfaluját, alig hagyta el a vonat, s az egyik útszéli, patakparti fűzfán érdekes látványra figyeltem fel. Szép sárga, változatos méretű levelek virítottak egy fa törzsén. Gomba volt az persze, de nem tudtam, hogy miféle.

Otthon utánanéztem Veress Magda kincses gombáskönyvében. Ízletes s legalábbis egy dolog miatt kétségtelenül csodálatos, rendkívüli gombára ismertem rá benne. Megtudtam, hogy sárga gévagomba (Laetiporus sulphureus) a fán élősködő zsákmányjelölt neve. Megesett hát a felderítés és az azonosítás is gombavadász jómagam részéről, hátra volt még az elejtés megejtése.

Két lyukas órát rendelt ki számomra a sors másnap Székelykeresztúron az árvaházban (akkor még ott tanítottam), kitűnő alkalmat a betfalvi gombászati kiruccanásra. Gyalog mentem, a sínek között eregéltem a biztonság kedvéért, bármilyen kellemetlen volt ez. Veszélyesnek nem volt veszélyes, ugyanis ritkán járt arra vonat (a székely gőzös, amelyikről a fáma szerint halászni is lehetett, s még az is megtörtént vele, hogy ő állt meg a sorompónál, átengedve maga előtt egy szekeret, hadd lássa a világ, tudd ám udvarias lenni!).

Tudtam már, hogy a gombák felépítése mennyire hasonlít (például sejtjeiké) az izgő-mozgó állatokéhoz, s hogy képesek is mozgásra, de nem épp anynyira, hogy én ugyanott már ne találjam meg őket, ahol a tegnap voltak. Inkább tarthattam volna attól, hogy nem lesz szerencsém, más valaki megelőz engem, előbb leszedi ezt a gombát, amelyik társai többségétől eltérően nem megy össze a sütést, főzést követően, ugyanakkora marad, mint nyers állapotában. No de szerencsés voltam, kevesen ismerték,



Sárga gévagomba közelről

ismerik *a, fűzfatüdő*t. Megszedtem belőle jó nagy zacskónyit. Vihettem volna magammal többet is ölemben, s egy másik átlátszó zacskóban. Nem tettem, mert még nem voltam volt eléggé biztos a dolgomban, s kissé féltem a falu szájától is. Elképzeltem, mint fogják mondani előttem, mellettem, mögöttem: – Né mennyi bolondgombát cipel a tanár úr! Biztos hiányzik egy kereke szegénynek, hogy ezért ide gyalogolt Keresztúrról! Lehet, hogy mondták is, de nem hallottam. Másnap pedig fel se vettem volna, mert bizonyos lettem benne: először életemben sárga gévagombát, *gilvát* (egyik legrégebbi személynevünk is a Gilva!) szedtem, s odahaza ki is próbáltuk (panírozva, levesnek, majonézesen és savanyúságnak): egészen jónak találtuk, bár nem épp annyira ízletesnek, mint a másik máshol szintén *gilvá*nak nevezettet, a kései laskagombát.

A gévagombatelep megpillantását követő harmadik napon visszatértem Betfalvára, s a fapusztító ínyencség megmaradt fiatal példányait ezúttal kerékpáron és büszkén szállítottam Keresztúrra. Ráadásul a mintegy húsz kilónyiból jó néhányat kollégáimnak ajándékoztam. Végső soron magam is ajándékba kaptam a gombát; valamitől, valakitől…

Régóta gyógyerőt is tulajdonítanak e farontó, vörös korhadást okozó gombafajnak. Szent Hildegárd apátnő (1100–1178) korában például reuma és epilepszia kezelésében használták.[1] A mi népi gyógyászatunk is élt, él vele. Bánvölgyén (a Bükk vidéke, Borsod) a ló *egeré*re pirított *fűzfagombát* kötnek.[2] Felcsíkban azt áll*ítják, hogy a gévagomba vagy fűzfagomba jó gyomorbetegeknek. Megkészítés előtt megpucolom, forrázom 15-20 percig.* (GM, Csíkborzsova)

Ez utóbbi esetben ételként ajánlják. Az említett adaton kívül csak egy gyergyóiról tudok még: Borzonton a ló kehessége ellen javallják, hogy megszárított *fűzfagombát* kell az orra alá füstölni.[3]

Népi nevei: *akácfagomba* (Máramaros), *botlófagomba* (Szigetköz), *cseresznyegilva* (Baranya), *fűzfagéva* (Somogy), *ficfagomba* vagy *fűzfagomba* (Bereg, Csík, Gyimes, Ung, Szlavónia, Drávaszög, Kisalföld, Szigetköz, Tolna), *?fülgomba* (Szigetköz), *fűzfatüdő* (Alföld, Tolna), *fúzgomba* (Klézse, Moldva), *géva(gomba)* (Csík, Baranya), *gilvagomba* (Ormánság), *nyúlfülgomba* (Mezőség), *sárga fagomba* (Háromszék), *sárga las(k)agomba* (Háromszék, Moldva). Kovászna megyében a hídvégi románok – akik még a magyaroknál is kevésbé ismerik máskülönben – *burete unguresc* 'magyar gomba'néven tartják számon, a magyarázat szerint, mert magyar mutatta meg nekik. Legrégebbi adatunk a Laetiporus sulphureus magyar népi nevéről (Vas megyéből, a Dunántúlról) Clusiustól számazik: *Fiz fa gomba*.

Íme néhány hagyományosnak tekinthető elkészítési mód:

Barcaság

Vékony szeletekre szoktam vágni s kirántom. (CsE, Apáca)

Vág és Garam köze

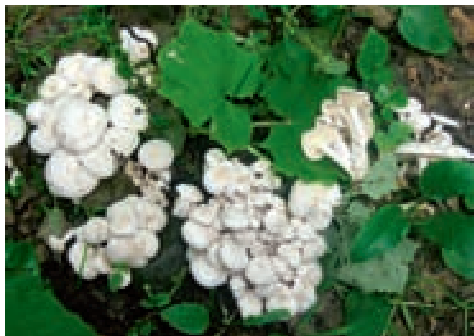
Kirántva esszük, mint a húst, előtte főzzük. (JK, Martos)

Viszonylag kevéssé, de helyenként jól ismert gombánk tehát a sárga gévagomba, évente nagy mennyiséget lehet megszedni belőle. Jó tudni, hogy ha megkészítés előtt meg nem főzzük, s levét el nem öntjük, kesernyés íze lesz, de ha igen, nem véletlen, hogy sokaknak ízlik, és azért is szerethetjük, mert a többi gombától eltérően alig veszt állagából a főzést követően.

Jegyzetek

1 Veress 1982: 8.
2 Szendrey 1922–63: 664.
3 Kölló 2000: 52

A fehércsokros álpereszke (Lyophyllum connatum) a magyar néphagyományban



Fehércsokros álpereszke

Fehér csoportos pereszkének[1] meg fehércsokros álpereszkének[2] szintén nevezi a szakirodalom. Előbbi ehetőnek írja le, utóbbi pedig mérgezőnek. Nem szokatlan ez, bár furcsának furcsa. Más népek gombáskönyveiben is különbözőek a vélemények. Így egy amerikai gombáskönyv mérgezőnek tünteti fel,[3] egy román pedig ehetőnek.[4]

Csoportosan, ősszel (már augusztusban is megjelenhet), lombhullató és fenyőerdőben egyaránt termő, a hegyvidéki ösvények, nedves helyek mentét kedvelő, illatos, fehér, többnyire kis és közepes méretű gomba. Kalapja (5–10 cm) eleinte félgömbölyű, majd szabálytalanul hullámos, aláhajló kalapszéllel, fénytelen, sima, végül kiterül. A felszínén levő hamvas bevonat letörlésekor szürke foltok keletkeznek. Lemezei kezdetben fehérek, majd sárgás árnyalatúak, keskenyek, elég sűrűn állnak. Tönkjei (magasságuk 4–10 cm, vastagságuk 1–2 cm) a talajon bokorszerűen összenőttek, felső részükön lisztszerű szemcsék vannak, lefelé csupaszok, elkeskenyedők, belsejük eleinte telt, később csaknem üreges és kissé felfújt. Spóraszíne fehér. Jellegzetes a hús (főleg a lemezek) kékes-lilás elszíneződése vas-szulfát hatására. A többi fehér színű pereszkénél változatlanul zöld színű marad a reagens. Illatát például a keltikééhez hasonlítják.

A fehércsokros pereszkét a magyar nyelvterületen csak a Székelyföldön ismeri a néphagyomány, a románoknál sincs népi neve eddigi adataink alapján. 2003-ban a Mycologia Europea nemzetközi gombásztársaság élénken vitatta, hogy ehető-e ez a tájainkon elég gyakori és kiadós pereszkeféle. Azt a következtetést vonták le, hogy tapasztaltak jót is, rosszat is vele kapcsolatban, egyeseknek ízlik, másoknak nem, közvetlen mérgező hatást nem vált ki, egyesek szerint huzamosabb fogyasztást követően sem, mások viszont állítják, hogy hosszabb időn át való fogyasztása megárthat, tartalmaz olyan anyagot, amely felhalmozódva rákkeltőként ismert (konnitin). Mások attól is óvnak, hogy általában utak, ösvények mentén terem és így inkább ki van téve a szennyeződésnek, nehézfémek is kerülhetnek bele. No de olyanok is vannak, akik régóta élnek e gombánkkal, és semmi panaszuk rá, kö-

zéjük tartozik a híres francia mikológus, Marcel Bon is. Ez utóbbiak körét bővíti a székelyföldi magyarságnak az a része, amelyik hagyományosan eszi ezt a gombafélét, sőt télire is el szokták tenni (savanyúságnak) például a háromszéki Kommandón és Zágonban.

Népi nevei Háromszéken: *fődi laska*, *fődi las(k)a*, Csíkban: *őszi lasa*, *lasapisztiric*, Gyergyóban pedig (Borszéken) talán *harmatgomba*, *nyikoréc* (?), illetve jéggomba (Szárhegy). Egyetlen moldvai magyar faluból került elő eddig a háromszékivel egyező népi neve: *fődi laska*.

A magyar nyelvterület nagy részén tehát nem ismerik a fehércsokros álpereszkét, mely kétségtelenül a Székelyföldön a legnépszerűbb.

Jegyzetek

1 Veress 1982: 191.
2 Rimóczi 1995: 46.
3 Laessoe-Lincoff 1998: 42.
4 Sălăgeanu 1985: 188.

A gyilkos galóca (Amanita phalloides)[1] a magyar néphagyományban



Amanita phalloides. Kép: Pál-Fám Ferenc

Sok jó származhat a gombából, illetve vele kapcsolatosan. De sok rossz is… Tőlünk is függ az, hogy melyikből jut több nekünk. Mert valóban minket terhel a „gorombaság”, mert valóban jó minden gomba – valamire. Azonban tudnunk kell viszonyulni a gombák csodálatos világához, ismernünk kell azt, és olykor óvnunk is a Nagy Takarító kisebb-nagyobb egyedeit, akár a mérgeseket, bolondosakat is. Mind a gomba, mind az ember láncszem a Természet körforgásában, és nem mindegy, hogy a láncreakció hogyan megy végbe.

Igen, *könnyű a gombát letaposni* (magyar közmondás), könnyű támadni, legyűrni azt, aki nem tudja kellőképp védeni magát. Könnyű elintézni a gombaárusítás, a gombamérgezés ügyét azzal, hogy nem számolunk vele. Megtiltjuk az árusítást, pedig az munkalehetőséget, megélhetést is jelenthetne; nem érvényesítjük a gombatörvényt, nem szervezzük meg a gombamérgezések elkerülését, pedig többe kerül a megmérgezettek kezelése, többet ér az elveszített élet, mint a megfelelő óvintézkedés. A tudatlanság, a felelőtlenség öl. Áltudományos nézeteket népszerűsítünk, téves elképzeléseket karolunk fel, ahelyett, hogy gombaismereti tanfolyamokat, szakképzést indítsunk be, s kötelezővé tegyük a piaci gombaátvizsgálást, csakúgy, mint Európa majd minden más országában.

Évente június és november között szomorú híreket olvashatunk a napilapokban a gyilkos galóca okozta mérgezésekről, nem is ritkán családi tragédiákról. Az orvostudomány a mai napig sem rendelkezik egyértelmű és hatékony gyógymóddal a gomba mérge ellen, pedig a halálozási arány nem kicsi. Az egyetlen biztonságos módszer a megelőzés, azaz a mérgezés elkerülése. Ez pedig csak úgy lehetséges, ha a gombát megismerjük. Manapság ekképp is emlegetik az Amanita phalloidest: a gombák mumusa, a goromba gomba.

A gyilkos galóca (nagyon ritkán esetleg a fehér gyilkos galócáé is) magyar népi nevei: *békagomba* (Barcaság), *farkasgomba* (Szigetköz), *fehér csiperke* (? Háromszék), *bolondgomba* (általánosan

elterjedt), *hóhérgomba* (Moldva), *mérges galóca* (Palócföld), *sátángomba* (Sóvidék). A többség az egész magyar nyelvterületen egyszerűen csak bolondgombának nevezi a mérgező gombákat *(betyárgomba, bolondgomba, bolondosgomba, bukfencgomba, cigángomba, étőgomba, mérges galóca, méreggomba, vackorgomba, vadgomba, anyósgomba, sátángomba)*.

Egyetlen hivatalos (tudományos) név népi előfordulását rögzítettem a galócák esetében, a legnépszerűbbét (légyölő galóca). Bizonyára azért gyakoribb e galóca magyar tudományos nevének a használata, mint a többié, mert ismertebb, „mediatizáltabb", s nem utolsósorban, mert találónak, a népi névtől alig eltérőnek érezték, érzik. Sajnos gyakran ezt a gombát tekintik a legmérgezőbbnek, összetévesztik a gyilkos galócával, és nem azért mert hasonlítanak egymásra, de mert rosszul jegyezték meg, hogy melyik a gyilkos galóca, s lehet ok a félretájékoztatás is.

A mérgező galócák között vannak olyanok, amelyek jól megsütve, megfőzve ehetőek, sőt kifejezetten ízletesek. A piruló galóca ilyen, csak frissen elkészítve fogyasztják.

Többnyire sütve eszik, de tokánynak, paprikásnak és tojással is megkészítik. Ez az egyetlen feltételesen ehető galóca, amely fogyasztása a magyarságnál – legalábbis egyes helyeken, így a Székelyföldön – jelentősnek mondható, a selyemgombákat általában nem eszik, mérgezőeknek tartják, amennyiben egyáltalán tudnak róluk.

Közismert hiedelem magyaroknál, románoknál s másoknál is, hogy amit a csiga szeret, megkezd, az jó gomba. Továbbá azt tartják, hogy a színváltó húsú gombák nem jók. Ez utóbbi kifogásolható vélekedéseket szerencsére a megkérdezettek általában nem veszik készpénznek. És ez elsősorban a gyilkos galóca meg a párducgalóca esetében nagy szerencse. Egy tréfás, de biztos és általánosan érvényes felismerési módja a mérgező gombáknak mégis van. *Az a bolondgomba, amelyik áll az erdő szélin, s veri a földhöz a kalapját*! – hallottam többektől Sepsikőröspatakon.

Olyanok is vannak, akik a nagyon megfőzött gombáról azt tartják, hogy az, ha „mérges" is volt, ehetővé vált. Íme elrettentő példának egy a világhálóról (oda pedig folyóiratból került!), címe: Biztonságos gombaevés:[2]

„Ha szereti a gombát, de nem biztos benne, hogy mind ehető-e, elkészítésük előtt tegye a gombákat egy hideg vízzel teli edénybe, és tegyen bele egy pucolt hagymát. A vizet forralja fel. Ha a hagyma szép fehér marad, a gomba nem mérgező, de ha elszíneződik, szürke vagy fekete lesz, ez már figyelmeztetés. Ezt a gombát semmiképp se fogyasszák el." Az ilyen rossz tanács egyenesen büntetendő kéne legyen, mert nagyon veszélyes.

A gyilkos galóca kalapja különféle zöld (olajzöld, sárgászöld, zöldes, néha csaknem fehéres), gyakran benőtten szálas, selymesen fénylő, de akár barnás vagy teljesen fehér példányai is lehetnek. Figyeljük meg, hogy a kalapbőre sugarasan selymes szálas, mert finom vonalak húzódnak rajta a kalap széle felé. Félig húzható le, alatta néha halovány zöld csíkok láthatók a kalaphúson.

Lemezei mindig hófehérek, a színüket nyomásra, törésre nem változtatják. Tönkjén fehér, finom márványozott minta látható.

Fehér gallérja van és a gumós tövén bő, elálló szélű, fehér bocskora. Sajnos, a bocskorra nem mindig figyelnek fel az amatőr gombászok, mert a gomba leszedésekor levágják a gombát, nem emelik ki tövestül. Pedig a bocskor fontos meghatározó jegye a gyilkos galócának. A gallért lerághatják a csigák, de akkor is marad nyoma a tönkön. Húsa fehér. Nincs igazán markáns illata, szaga.

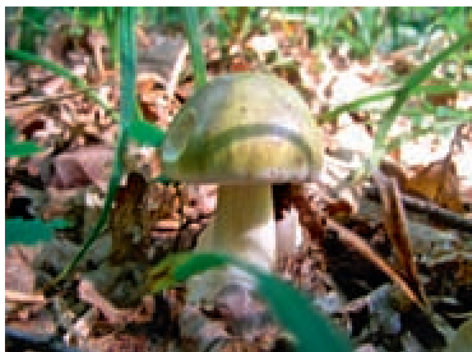
Mérete változatos, található belőle alig tíz centi magas apróság és hatalmas, majdnem tenyérnyi kalapátmérőjű óriás is.

Nyári és őszi gomba, júniustól novemberig terem, fákkal él együtt gyökérkapcsolatban. Gyakorinak mondható, felénk majdnem mindenfele előfordul, leginkább lomberdőkben, tölgy, nyír, bükk, de néha fenyőfák alatt is.

A gyilkos galóca hasonlít más galócákhoz, de összetéveszthető néhány ehető gombával is. Fiatal és fehérebb példányai különösen az erdőszéli csiperkéhez hasonlítanak. De a csiperkének rózsaszínűből megfeketedő lemezei vannak, bocskora nincsen. A tarlógomba tönkje a kalapból csuklósan kifordítható, bocskora nincsen. A zöld galambgombának és a sárgászöld pereszkének sem gallérjuk, sem bocskoruk nincs. Ezen felül a sárgászöld pereszke lemezei és tönkje sárgás, a zöld galambgombák húsa pedig pattanva törik. A fiatal, burokba zárt gomba esetleg a bimbós pöfeteggel és a mezei csiperke fiataljaival is összetéveszthető. Az átmetszett gombán természetesen a tévedés azonnal szembeötlik. A ki nem fejlett gomba burokban van, tojás formájú, kettévágva látható benne a kalap és a tönk.

Hasonlít hozzá a nyersen mérgező citromgalóca, amelynek kalapja ugyancsak halványzöldes, zöldessárga színű, de pettyes, tönkje tövén pedig bocskor nem marad, csak a gumó felső szélén van meg a nyoma, mint körbefutó párkány, ránc vagy perem. Nem sokban hasonlít hozzá, de a felületesen gombászó akár a varas galambgombával is összetévesztheti.

Olyan is előfordulhat, hogy valaki egy nagyobb, barna kalapszínű példányát nagy őzlábgombának véli.



Gyilkos galóca, Rétyi Nyír, 2009. szept.

Az Amanita phalloides (gyilkos galóca) és néhány rokon fajának *(A. phalloides var. verna, A. virosa)* egyetlen termőteste egy négytagú család számára elegendő halálos dózist tartalmaz.

Halálosan mérgező! A gomba elfogyasztása után 8–48 óra múlva csillapíthatatlan hányás kezdődik, majd átmeneti javulás után a mérgezett néhány napon belül máj- és veseelégtelenség következtében meghalhat.

1953 nyarán Magyarországon több mint száz ember halt meg gombamérgezésben. Az ezt követő években szigorították a gombaárusítás feltételeit, megszervezték a piaci gombaellenőrzést. A felvilágosító munkának, az orvosi ismeretek fejlődésének és a speciális toxikológiai kórházi osztályok létrehozásának köszön-

hetően lényegesen csökkent a tragikus kimenetelű mérgezések száma. Napjainkra a mérgezések forrása a sajátszedésű gomba, az ezzel kapcsolatos könnyelműség és tudatlanság.

Ugyancsak az anyaországban, de nálunk is, a halálos kimenetelű mérgezések több mint 90%-át a gyilkos galóca okozza, ezért ezt a gombát mindenkinek ismernie kéne.

Ugyanolyan súlyosan mérgező a teljesen fehér színű fehér gyilkos galóca. A gyilkos galóca és a fehér gyilkos galóca falloid típusú mérgezést okoz. A mérgezést két csoportra osztható toxinok okozzák: a fallotoxinok és az amatoxinok. Ez utóbbiak felelősek a súlyos emberi mérgezésért. Egy-egy gyilkos galócában 12 mg amatoxin található. Egy ember életét mindössze 0,25 mg amatoxin is képes kioltani. Nem létezik olyan konyhatechnológiai művelet, ami közömbösítené ezt a halálos mérget. A lappangási idő hosszú, a mérgezési tünetek jóval az elfogyasztást követően mutatkoznak. Az első stádiumban hasi görcsök, csillapíthatatlan hányás, hasmenés jelentkezik. A beteg a nagy mennyiségű folyadék- és sóveszteségtől könnyen kiszáradhat. Ha a mérgezett ezt az első fázist túlélte, akkor 12 napos jóllét után mutatkoznak a májártalom jelei, amit az amatoxin okozott. Sárgaság, májtáji fájdalom alakul ki, majd a májelégtelenség, vese és szívszövődmények okozzák, okozhatják a beteg halálát.

Az *Amanita phalloides var. verna* (fehér, vagy ragadós galóca) a gyilkos galócához nagyon hasonló, teljesen hófehér, valamivel kisebb termetű, hegyesebb kalapú, enyhén ragadós felszínű. Melegkedvelő faj, szelídgesztenyésekben, tölgyesekben, kora nyártól őszig terem. Nálunk csak helyenként gyakori. Szintén halálosan mérgező!

Az *A. virosa* (hegyeskalapú galóca) főleg észak-európai elterjedésű, és ott hegyvidéki lucosokban terem. Minkét utóbb említett galóca amatoxin-koncentrációja a gyilkos galócáéhoz hasonlóan magas.

Amatoxin-tartalmú fajokat találtak még a *Galerina, Lepiota, Pholiotina* és *Conocybe genuszban*. E fajok toxinkoncentrációja alacsonyabb, ugyanakkor csekélyebb nagyságuk és ritkaságuk miatt kevésbé veszélyesek. A Galerina nemzetség egyik gyakoribb magyarországi képviselője a fenyő tőkegomba *(Galerina marginata)*, apró termetű, barna spórás, főleg korhadó fenyőfán előforduló faj.

A kis termetű őzlábgombák között számos (kb. 10) amatoxin-tartalmú fajt írtak le. Ilyenek például a húsbarnás *(Lepiota brunneoincarnata)*, a vörhenyes *(L. Helvella)* vagy a rózsás *(L. Subincarnata)* őzlábgombák. Ezek az apró őzlábgombák nehezen határozhatók, ajánlatos ezért valamennyit, de különösen a vöröses, barnás vagy lilás képviselőiket elkerülni! (A szakirodalomban főleg Franciaországban és Olaszországban írtak le ilyen mérgezési eseteket.)

A gyógyulás esélye nagymértékben a felszívódott toxin mennyiségétől függ. Az első szimptómák megjelenésétől kezdve azonnali, energikus beavatkozás szükséges. Az alkalmazott terápia: a toxin eltávolítása a béltraktusból és a vérből, a májsejtek toxinfelvételének gátlása, a szervezet víz- és elektrolit-háztartásának helyreállítása. Az erőteljes orvosi beavatkozásnak köszönhetően napjainkban a letalitás 10–15%-ra csökkent. Súlyos esetben az utolsó lehetőség a májátültetés

marad, amelyet az elmúlt években többször is alkalmaztak.

Általánosságban elmondható, hogy annál súlyosabb mérgezésre lehet számítani, minél hosszabb volt az ételfogyasztás és a tünetek jelentkezése között eltelt idő.

Már egyetlen gomba képes végezni több emberrel. Mérgei nem bomlanak le hő hatására. Különösen veszélyessé teszi, hogy a mérgek lassan fejtik ki hatásukat, és mire a mérgezés tünetei jelentkeznek, addigra már súlyosan károsodhatott a máj, vese, szív. Orvosi segítség nélkül, 4–6 nap alatt áll be a halál a fájdalmas haldoklás legvégén. Kórházi kezeléssel is maradhatnak nyomai a mérgezésnek, például elhal az egyik vese, vagy a májnak csak egy része marad működőképes, vagy a szívritmus lesz szabálytalan, hamarább kifullad az ember terhelés hatására.

Ahogy dr. Jakucs Erzsébet írta a Természet Világában, nem elijeszteni kell az embereket a gombáktól, hanem felhívni a figyelmet a valódi veszélyekre.[3] Az igazi gyilkos nem a galóca, hanem a tudatlanság. Valódi áttörést a mérgezések elleni küzdelemben csak türelmes és jól szervezett felvilágosító munkával lehet elérni. Már az általános iskolában tanítani kellene a gyermekeket arra a néhány alapvető szabályra, amelyek betartásával a gombamérgezés biztosan elkerülhető anélkül, hogy le kellene mondani a gombának mint értékes és ízletes tápláléknak a fogyasztásáról. A vadon élő gombák megismerése, gyűjtése a természet szeretetére és a környezeti érzékenységre nevelésnek is kiváló eszköze, de ezen felül egészséges, kellemes és hasznos időtöltés.

Végezetül, hadd tréfálkozzunk egyet gyilkos galócásan. Kérdésem az, hogy ki az abszolút rendőr. A válasz pedig: az, aki letartóztatja a lopótököt és a gyilkos galócát…

Jegyzetek

1 Zsigmond 2008b.

2 http://www.ujszo.com/clanok.asp?vyd=20030118&cl=47467 (2003. február).

3 Jakucs 1999: 394.

Világraszóló székelyföldi, háromszéki érdekesség: a harapégésgomba

Bevezetés



Gelencei harapégtegomba (Polyporus sp.) Kép: ifj. Sántha Tibor

Aligha van még egy olyan gomba, amelyet ennyire csak egy bizonyos vidéken ismerjenek, ott ráadásul nagyon. Aligha van még egy gomba, amelyet nevéből kiindulva annyi gombafélének tartottak volna, mint ezt a *harap*ra utaló elnevezéssel jelölt gombafajt. Aligha tudnék jobb példát mondani a *harapégés* eseténél arra, hogy mennyire alapos, körültekintő kutatást kíván meg egy gomba azonosítása. Aligha van még egy olyan föld feletti gomba, amelyért oly nagy áldozatot hoztak volna kedvelői, mint ezért a háromszéki ínyencségért (Talán a szarvasgombáért sem tettek ennyit, noha fizetni bizonyára többet fizettek érte.) Aligha mondhatnánk jobb példát arra, hogy nem szabad lebecsülni a népi természetismeretet, mint ennek a gombának az esetét a mikológiával.

Elnevezés. Az azonosítás nehézségei

A következő gombanevekre gondoltak eddig említői a *harapégésgomba* s névváltozatai kapcsán: fakó zsemlegomba, ízletes kucsmagomba, meghatározatlan likacsosgomba.

Először Istvánffi Gyula közölte a *harapégésgomba* nevet,[1] másoktól szerzett tudomást róla, feltételezése szerint ezt Háromszéken (Sepsiszentgyörgyön) a fakó zsemlegombára vonatkoztatták.

Veress Magda valószínűleg rá hivatkozva említi később hasonlóképp ezt a gombát, megjegyezve, hogy nem számít sokak által ismertnek a vidéken.[2] Hozzáteszi: „Érdemes lenne felderíteni, hogy ennek mi az oka: az-e, hogy a vele kapcsolatos étkezési hagyományok feledésbe merültek, vagy pedig az, hogy maga a faj ritkult meg tájainkon." Nos a faj elég gyakran előfordul tájainkon (hegyvidéken), viszont szinte bizonyosra vehető, hogy étkezési hagyományai ki sem alakultak például Háromszéken, ellentétben a valódi *harapégésgombá*val,

amely azonban nem azonos a fakó zsemlegombával.

László Kálmán is megjegyezte, hogy nem értékesítik a brassói, sepsiszentgyörgyi piacokon.[3] Valóban nem ismerik, nem ismerték a fakó zsemlegomba *(Polyporus v. Albatrellus v. Scutiger ovinus)* elnevezéseként a *harapégésgombá*t, s majdnem biztos, hogy sosem volt ez így. Az sem csoda viszont, hogy Istvánffi segítsége nem határozta meg pontosan, mert minden valószínűség szerint egy, a mikológia számára mindeddig ismeretlen faj népi nevéről van szó. Illetve arról is, amennyiben hitelt érdemlő közlések tudósítanak napjainkban is háromszéki hasonló elnevezéséről az ízletes kucsmagombának, amely ugyancsak kedveli az égetett cserjés erdők talaját.[4]

A *harapégés*-, *harapégte*- vagy *harapégőgombá*ra csak Háromszékről volt, van adatunk.[5]

Ritka, hogy egy gombáról, amely ráadásul Háromszék több falujában közismertnek és közkedveltnek mondható, máshol semmilyen néven ne legyen ismert. Természetesen ez a Polyporus sp. még meg nem határozott fajra érvényes, ami pedig az elnevezést illeti, az mindenképp sajátosan és kimondottan e vidékre jellemző csupán. Előfordulhat – Siller Irén közlése –, hogy nem egészen új faj, csupán változata a *Polyporus meridionalé*nak, amely olaszországi előfordulásáról van adat.

A *harapégésgomba* ismertsége, megbecsülése és elterjedése Háromszéken.

Háromszéken kívül sehonnan nincs adatunk a *harapégésgomba* előfordulásáról. A még pontosan nem azonosított, a fakó zsemlegombához hasonló méretű és formájú likacsosgomba valószínű régóta ismert a vidéken és az itteniek körében (azokban a falvakban, hol ismerik) közkedvelt, az egyik legízletesebb gombaként tartják számon.

Maga a név is háromszéki székely tájszó. A harap nem más, mint leégett cserjés, bokros terület, főleg erdőrész, tehetnénk hozzá.[6] Termőhelyéről kapta tehát nevét a gomba, amelyről csak az utóbbi években derült ki, hogy bizony mikológusaink eddig nem ismerték, azonosítása folyamatban van.[7] Mármint a gelencei *harapégte*



A harapégés(gomba) egyik termőhelye.
Kép: ifj. Sántha Tibor

gombáé, mert a *harapégés*, *harapégő* lehet, hogy csak erre is vonatkozott vagy csak az ízletes kucsmagombára Háromszék más falvaiban.

Nagyra tartották és tartják a harapégésgombát, annyira, hogy bizony még falvak is áldozatai lettek a gomba előcsalogatásáért gyújtott erdőtüzeknek, ezért is intézkedtek (és épp) Háromszéken már a XVII. században arról, hogy „…erdőkön harapot égetni szabad ne legyen…”[8] A *Székely Nép* a következőket írta 1909. június 15-i számában:

Gelencén nagyon szerethetik az úgynevezett „harap-égte gombát”. Ugyanis folyó hó 7-én Jancsó József cserés erdejét gyujtotta meg ismeretlen tettes, hol mintegy 8–10 hold terjedelemben az alom és fiatal tölgycsemete elégett. A tűz terjedését sikerült az eső segítségével megakadályozni.

Ma is tiltják az erdőben, erdő közelében való égetést, s e tiltásoknak tudható be jórészt, hogy ma már kevésbé ismert maga a *harapégésgomba* is, mint volt régebb, például a XX. század első felében, amikor a vidéken szép számmal voltak magánerdők és közbirtokosságiak, amelyekben a kisebb, biztonságos égetés gyakrabban előfordult.

A nagy változást a negyvenes évek, az államosítás jelentette. Attól kezdve csak kevés helyen és ritkán merték elősegíteni az emberek a *harapégésgomba* termését. A szájhagyomány szerint közvetlenül az államosítást követően volt a legtöbb *harapégésgomba*-termés Dálnokon, mert sok volt akkor a gyújtogatás: *ha már erdeink elvették, legalább harapégésgombánk legyen,* mondták.

Nagyon megszigorították az erdők felügyeletét, a tűzokozók büntetését. Jelenleg csupán Gelencén és Zágonban tudunk arról, hogy szedik a különleges, titokzatos finomságot. Tudomásunk szerint Háromszéken elsősorban Gelencén terem (főképp május elején és június végén), és az itteniek nagyra becsült eledele. Piacokon nem lehet találkozni vele. Nagy a kereslet iránta, ezt persze általában nem tudják kielégíteni a szedők, akik közt nagy a versengés.

Az ínyencség

Ezt a fakó zsemlegombához hasonló méretű és formájú, de kifejezetten égetett cserjés, fás (főleg tölgyes) helyeken termő gombafinomságot a csirkehúsnál is ízletesebbnek tartják. A *harapégésgombát* ínyencségnek tartják mindenhol, ahol fogyasztják. Lényegében négyféle elkészítési módját ismerik Háromszéken. Tokánynak, paprikásnak, vadasnak és savanyúságnak megkészítve eszik. Szárát is felhasználják. Mindeddig minden otthoni termesztésére irányuló próbálkozás csődöt mondott. A recepteket nem részletezem, megteszik ezt az adatközlők, kiknek (és ifj., valamint id. Sántha Tibornak) köszönetet mondok ezúton is.

Adattár

Orbaiszék

1. *Rég óta szedik és eszik itt Gelencén a harapégte gombát. Még nagyanyám is úgy tudta az ő nagyszüleitől. Mindig került valaki, aki felgyújtson egy kis erdőrészt, cserebulit, hogy legyen ebből a finom gombából, ha nincs tűz, ilyen harapégés, gomba sincs. Persze eső is kell neki. Van úgy, hogy vederrel viszünk fel vizet, s locsoljuk a tuskókat. Próbáltam otthon is hátha megterem, de sose sikerült.*

Három-négyféleképp szokták megkészíteni a harapégtét. Savanyóságnak le kell forrázni vízzel, mikor lehűl, ahogy az ugorkát, olyan ecetes vizet öntnek rá. Belé csombort, kaprot és szemes borsot. Ez a legfinomabb gomba. Tokánynak egy hagymát, kettőt oda teszünk, mikor kicsit megdunsztolódott, bele a tisztított, felaprított gombát. Kicsi tejfölös, tojásos eresztéket is lehet tenni belé. Eresztékkel, vadasan, babérlevéllel is finom. Paprikát is teszünk bele. Pujiszkát főzök hozzá. Savanykásan, kicsi ecettel szeretem a legjobban. Elmondta 2004-ben a 70 éves gelencei Fehér Zsigmond László.

2. *Nem lesz, csak ha gyújtnak. Úgy hasad, mint a rókagomba. A szárát is eszik. Legfinomabb a harapégte vadasnak feleresztve, babérlevéllel. Előtte sós vízbe lobbantják. Zsírba hagymát sütnek tokánynak, tesznek bele paprikát, borsot, sót. Puliszkával vagy friss kenyérrel kitűnő eledel. Mi a vadasba murkot, tejfölet nem teszünk.* Elmondta 2004-ben az 55 éves gelencei Kocsis József.

3. Az alábbi adatokat kérésemre ifj. Sántha Tibor jegyezte le 2004 januárjában, a *harapégte-gomba* elkészítési módjairól szólnak, adatközlői Sánthárné Fejér Anna és Fehér László voltak.

Harapégtegomba hagymáson, rántva, paprikásnak

A szalonnát apróra megvágjuk, beleteszünk ízlés szerint 1–2 hagymát (tojás nagyságút), teszünk hozzá egy kis paprikát, egy kis vízzel felöntjük, az előkészített gombát kicsavarjuk a víztől és hozzátesszük a többihez. Addig főzzük, amíg megfő a gomba, amíg elfő a leve.

4. *Vadas mártással, eresztékkel*

Ugyanúgy járnak el, mint az előbbinél…aztán egy tojással egy feleresztést (mártás) csinálunk, két babérlevelet beleteszünk, ízlés szerint feleresztjük s egy nagyon kicsi ecetet hozzáteszünk. Ez a vadas ereszték.

5. *Harapégtegomba-savanyúság*

Megtisztítjuk a gombát, felszeleteljük, fövő vízzel leforrázzuk, leöntjük, leszűrjük, s akkor csinálunk neki egy savanyú anyagot, mint az ugorkaeltevésnél. Savanyú anyag: víz, ecet, kapor, csombor, szemes bors, só, 1-2 szál torma. A savanyú anyaggal felöntjük a gombát, hogy lepje el. Öt literhez egy konzerváló port teszünk.

6. Fehér László megjegyezte, hogy a *harapégtegombá*t szárítani nem lehet, sütni nem szokás.

7. *A legjobb gomba a harapégte. Főleg csere tuskóján nő, ha kicsit megégett, de fűzfán, nyárfán, bikfán is van, de ritkábban. Ezt is lehet megkészíteni, mint a prézlis húst. Málnaszedéskor is szedtünk belőle régebb.* Elmondta 2004-ben a 76 éves gelencei Fehér Sándor.

8. *Csak régebb, gyermekkoromban szedtük a harapégést. Nem volt recéje, olyan szürkés, sárgás. Áprilistól júniusig lehetett szedni.* Elmondta 2002-ben a 75 éves csomakőrösi Antal Imre.

Kézdiszék

9. *Az erdők államosítása után mindjárt majd az egész dálnoki erdőt felégették. Legalább a harapégésből legyen részük nekik is. Hát akkor volt utoljára sok harapégésgomba a faluban. Nemcsak nálunk, de máshol is voltak akkorjában ilyen „véletlen" erdőtüzek.*

A harapégő gomba csak akkor van, ha az erdő elég, Kisebb a csiperkénel, héját lehántották, nem volt éppen olyan fehér. Tavasz végén, nyár elején termett. Volt aki csak a gombáért égette az erdőt. Elmondta 2001-ben a 82 éves dálnoki Kicsi Sándor.

10. *Alakja, színe is, mint a suska. Kisebb. Barna, szürkés. Sima a teteje. Olyasmi, mint a gebe. '46-ba vót utojár. Kalapja, mint a gebének. Szára kemény. Abból is esznek meg. Tokánynak, hagymával ettük. Recéje lenne, nem emlékszem.* Elmondta 1993-ban a 81 éves dálnoki Szász Imre, aki képről a Morchella esculenta s Ptychoverpa bohemicában ismerte fel a harapégésgombát.

Harapégés rég nincs. Csak helyenként, csokrosan növő gomba. Szürkés a kalapja, repedezett, ráncos. Úgy rókagomba nagyságú, szára is szürkés, ritkák a recéi, nyáron eső után van, ha beázik a hamvas talaj. Elmondta 1993-ban a 93 éves dálnoki Szász Miklós nyugalmazott erdész.

11. *A harapégésgomba, harapégésű gomba más neve kucsmagomba, suskagomba. Májusba s június elején nő. Szándékosan égetnek helyeket az erdőben, hogy több legyen. Csapott a teteje, világosbarna a színe, lyukacsos a kalapja.* Elmondta 1994-ben a 68 éves berecki Fóris Ferenc.

A harapégésgomba az a péterke, ahogy Ojtozba s Gorzafalván hívják. Elmondta 2003-ban a 73 éves berecki Rózsa József.

Sepsiszék.

12. *Ahol az erdő levágva, felnő a fű, lapi, ág, s az meggyúl, az a harapégés. Ilyen helyen van harapégésgomba. Inkább régebb volt. Főleg tokánynak, levesnek ettük. Finom.* Elmondta 1993-ban a 81 éves sepsiszentkirályi Bartha István, kinél jobb gombaismerőt akkor nem tudtak mondani a falubeliek.



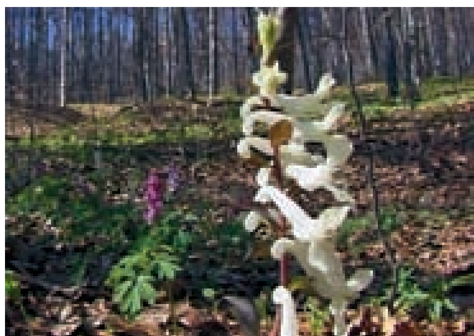
Gelencei harapégtegomba (Polyporus sp.)
Kép: ifj. Sántha Tibor

13. *A harmincas (1930) évek közepén erdőtűz volt a Várhegy oldalán, az Aszalván pataka felőli oldalon (…) harapégésgombát szedtem én is, és ahogy vélekedik ez a Veres Péter, többen is jártak oda harapégésgombát szedni. Német Gyurinéval és két leánya, négyen mentünk. (…) Fehér teteje volt, vékony szára. Nálunk az ilyen gombákat mind tokánynak készítették meg. Nem emlékszem az ízére, hogy akkor milyen volt.* Elmondta a csomortáni Kosztándiné Fülöp Irén Sepsiszentgyörgyön 2006. szeptember 29-én.

Jegyzetek

1 Istvánffi 1899: 157–159.
2 Veress 1982: 156.
3 László 1976: 216.
4 Lásd Zsigmond 1997, A10, A11, Montarnal 1980: 148.
5 Lásd még pl. Sántha 1983: 84–85., Sántha 2002.
6 ÚMT II. 851.
7 Sántha 2002: 11.
8 TESZ II.: 56. és Tagányi 1896: I. 617.

A szívgomba
a magyar népi gyógyításban



Odvas keltike, Corydalis cava.
Kép: Petrovits Győző



Szűgombák tenyérben.
Kép: Kakas Zoltán

A Corydalis cava, odvas keltike, illetve a Corydalis solida, ujjas keltike – *szívgomba, szűgomba* – olyan virágos növény, amely gumóját moldvai és székelyföldi magyar felhasználói egyértelműen gombának tartják, noha tudják, hogy *a szűgomba burjánbó* lesz. Valószínű, hogy csupán e két faj neve a *szűgomba*. Pázmány Dénes növényhatározójában azt írja,[1] hogy e két faj hasonló helyeken, többnyire együtt terem. Abban egyezik a háromszéki, udvarhelyszéki[2] meg a moldvai magyar néphit, hogy egyik faja inkább a nőknek, a másik inkább a férfiaknak való orvosság, csupán az elkülönítés mikéntje különböző (Moldvában a virág színe és – miképp Háromszéken, Udvarhelyszéken – a gumó üreges vagy tömör volta alapján jártak el).

Az azonosításban a botanikához nálam jobban értő segítőtársaim voltak: Pálfalvi Pál, Puskás Attila és Kakas Zoltán. Máskülönben nem csupán növénnyel fordul elő népünknél, hogy gombának nevezi, a fordítottja ugyancsak ismert. Gombát neveznek el növénynek például az anyarozs esetében. Nem kell ezen csodálkoznunk, mintegy kétezer éve tudjuk, hogy a gombát növénynek tekinti az emberiség, beleértve a tudósokat is. Jóllehet például Linné már megkérdőjelezte a gombák növény voltát, csak a múlt század (a XX.) óta tény – elsősorban a tudományban –, hogy a gomba nem növény, nem állat, hanem az előbbiekhez hasonlóan külön élőlényként kezelendő.

Az elnevezéseket illetően is érdekes a szívgomba esete, kitér erre egy tárca is, mely a Székely Nemzetben jelent meg.[3] Magyar és latin tudományos neve is változott az idők folyamán. A népi neveket illetően általában kevesebb a koronkénti

változás, de nagyobb a változatosság területenként. Gyergyóban *szívgombá*nak, *szűgombá*nak, *vadsziklidá*nak nevezik,[4] a mezőségi Vajdakamaráson *bárányvirág*nak mondják az ujjas keltikét.[5] Nem kizárt, hogy román hatásra, népi etimológiával jött létre ez a név. Constantin Drăgulescu Nagyszeben környékéről említi a *brebenel (de munte*), illetve *breben* román népi nevet.[6] A keltikének (Corydalis) tudunk még a következő népi neveiről is: *kakasbandikó, kakasláb, kakassarok, kakasvirág, kecskeláb, lehelkürtje*, *likasír, talpasmuhar, üreggyökér*.[7] Furcsamód a taláb legyakoribbnak tekinthető népi nevéről nem tud a Növénynevek enciklopédiája.[8] Már Plinius emlegeti, mint oly növényt, mely tisztítja az elhomályosult szemet, ha bekenik vele.[9] Lencsés György mérgező voltát írta le 1570 tájáról való orvosbotanikai művében. Melius Péternél *földfüsti* néven fordul elő 1578-ban.[10] A román etnobotanikai szótár közöl egy XIX. századi magyar népi nevet, amelyet máshol nem találtam a szakirodalomban: *Szentgyörgy virága*.[11] Szabó Attila a Melius-könyvhöz írt jegyzeteiben a *kerek almájú farkasalma*, *hüvelykés földfüsti*, *kakastaré* neveket is feltünteti az eddig említetteken kívül.[12] *Szent Györgybúza* (?) nevét a dunántúli Gyermelyen jegyezték le.[13]

Amint leggyakrabban használt neve is jelzi, elsősorban a népi gyógyításban juttatja szóhoz a magyar néphagyomány a *szívgombá*t,[14] no de az sem mellékes, hogy díszként is előfordul. Kiskertbe való áttelepítése Moldvában (például Gorzafalva község Zöldlonka nevű falujában) és a Gyergyói-medencében egyaránt ismert.[15]



Szűgomba zöldlonkai kertben.
Kép: Kakas Zoltán

Moldvában ismeri, használja leginkább a magyarság, igazi kultusza van a *szűgombá*nak az ottani magyarság körében. Mindezt sok-sok adat támasztja alá, melyek közül csupán szemelgetek a továbbiakban.

Kék virágocskájú a férfijé, az asszonyé fejér. Kiássák a fődbő, kiásnak tizet, megkapnak egyet (Go5).

Héját levéve megtörik, egy pohár vízbe tartják úgy fél órát, aztán kiskanállal kavargatják, pálinkáspohárba teszik, feltöltik vízzel, és naponta háromszor isszák. Reggel étel előtt, délben meg este: étel után. Nem véletlenül kell háromszor bevenni ezt a csodaszert, érvényesül a



Előkészített szűtől való uruság.
Kép: Kakas Zoltán

bűvös számok (ezúttal a hármas) szimbolikája. Fontosnak ítélik, hogy aztán reá kell feküdni a szívre, így hat igazán ez a szívnek jó orvosság.[16]

A szűgomba burjánbó lesz. Nem mindenütt menen. A Sárosába van. Legrégebb – még édesanyámma – a Veresmart alatt szedtük. Szüvitől jó uruság. Májba ('májusba') terem, erdőbe, fenyősbe s bikkesbe. Miko a szengyörgyi saláta virágzik, akkor ez is, a szengyörgyvirág. Síkos a lapija. Kék virágocskájú a férfijé, az asszonyé fejér. Kiássák a fődbő, kiásnak tizet, megkapnak egyet. A múltkor egy nagy kasornyáva hoztak Dzselikáék ('Gelicáék').



Szűgombát ásnak a Sárosában.
Kép: Kakas Zoltán

Héját leveszik, megtörik borstörőbe, egy pohár vízbe tarcsák. Fél órába, aztán kalánkáva összekeverik, pálinkáspohárba teszik, feltöltik vízze, s megisszák étel előtt regge, délbe s este étel után. S reáfeküsznek a szívhez. A szüvitől jó uruság a szűgomba. Lapija, mind a harangvirágé.

Tesvéremhez sokan mennek haza. Mărginábó, Bahánábó. Valamicskét adnak érte, lisztet, pénzt. (Go5)

Íme mit mond a testvér:

A kályha tetejin szárítottam. Nyersen megvagdaltam, megmostam előre, meghántottam a feteke héjátó. A nagyobbacskának jó üressége van. A pilula sokat nem használ, ez igen. Leőröltem a borsörlőve, s csijáltam meg teának. A két-három esztendős a likas gombacska, de nem válogatunk, törjük meg mindet. Amiko azt megissza az ember, pálinkát nem iszik akkor nap. Két-három órát is hagyják a vízbe, aztán isszák meg. Az oláhok nem ismerik, oláhul bureţi de inimă a neve. Rekecsinbe is adtuk el. Olyan drága uruság ez, csak nem tudják a népek, hogy megvegyék. (Go3)

Mondhatni az egész moldvai magyarság körében ismert és nagyrabecsült a *szűgomba*. Például Klézsén, Lujzikalagorban és Pusztinán.

Klézsén hasonlóképp élnek vele, mint Gorzafalván. Az eltérés főleg abban van, hogy általában nem őrölik meg a gumót, s nem csupán vízzel, de pálinkával is isszák, illetve inkább eszik.

Rekecsinbe van szűgomba, fehér virágú embereknek, kék asszonyoknak való. Jó, miko sér a szüved. (Kl4)

Szűgomba itt nincs, csak Alsórekecsinen idécskébb az erdő szélibe.

Mossuk, felfűzzük cérnára, száriccsuk. Lehet pálinkáva s tiszta vízze enni. Pálinkába épen teszik, godán pálinkába, amelik kétsze van megfőzve. A fehér virágú keményebb, nem romlik el a pityókája mind a kék virágúnak, a kéké hama apad el, telik el. Teliholdra kell gyűteni a szűgombát, hogy ne romojan e. Leányom, melik Gjorgénba (Gyergyószentmiklóson) van, sért a szüve, túrta a nyálát. Az orvos amit adott, nem használt. Ez használt, azóta nem



Domokos Ilonka néni szárított szívgomba-fűzérrel, Gorzafalva, 2004. Kép: Zágoni Imola

sér ('fáj') a szíve, vette bé a pityókát – felet vagy egészet – vízze. Megcserkáltam, egyformán használ a fehér s a kék. Vagyon veres virágú is. (Kl2)

Lujzikalagori adatközlőm a *szűgombát* megtörte, felfűzte cérnára majd szenteltvízbe tette, naponta háromszor itta. – *Szen Dzsördzs előtt dzsüjtik* – mondta.

Pusztinán az eddigiektől eltérően arról hallottak, hogy a *szűgombát* borba áztatták és a levet itták. Ugyancsak innen jelzik, hogy a szívgomba árt, ha a kelleténél többet fogyasztanak belőle.

A szűgombát, hallottam, 12–14 napig tartották borba, s a levit innák meg benvaló hibának. (Pu3) *A szűgombát orvosságnak béveszik egészbe, szűfájásra. Én nem ismerem.* (Pu6) *Szűgomba, úgy mondják annak, olyan mind a fokhagyma, csak külön áll. Kiásod a tövit kapacskával, akarmivel, botval is ki lehet veni. Elteszed most tavasszal, megszárad, s használad.* (Pu9)

Háromszor napjába egy szemet, kettőt. Veszel egy kicsi nádvizet hozzája, me erős keserű, azonna efacsarja a szájadat. Lehet tenni vízbe is, csinálsz egyféle csájt belőle, szirupot, ahogy mondják, s abbó iszogatol kicsi borjú pohárkáva, sokat nem lehet me akkor ront, me megállítja akkor a szüvedet, meg es gyógyíccsa, de meg es tudja állítani. Csak a szűre jó. (10)

Csíkból van arra adat, hogy a gyógyuláshoz kilenc darab *szügombát* kell bevenni.[17]

Végül a moldvai magyarok kapcsán még egyetlen adatot említek, azt, hogy ismeretére a bukovinai magyarok köréből is van – szűkszavú – jelzésünk.[18]

Háromszéken is híre van a *szűgombának*:

A *szűgombának* nagy gyógyereje volt. Orbán Ferenc háza véginél nőtt, mondják, mintha élő lett volna, olyan volt. Például a Kósa Ferenc nevű vásárhelyi mézeskalácsos attól gyógyult meg. (Bé1)

Nem kell tehát csodálkoznunk azon, ha régebbi újságban, a Székely Nemzetben, tárca főhőseként találkozunk a *szűgombával*.[19] Már a múlt század elején kihalófélben lévő szónak tartja az újságíró (valószínűleg Barátosi Bibó József rejtőzik az álnév mögött), főképp zágoni, papolci és barátosi öregasszonyoktól hallotta emlegetni. Pontos megfigyelésre vall, hogy papolci ember nyomán jelzi: *„Kétféle, az egyik likas belü, a fejérnépnek való, a másik tömött belü, e férfiunak való orvosság. A kinek a szive fáj, egy szűgombát porrátörve vizbe vagy pálinkába igyék bé s megkönnyebbül tőle. Jó orvosság, próbálták sokan."*

Borivó hivatkozik Borbás Vincére, ki azt írja a keltikékről, hogy „Több faja officinalis. Többnyire gumójuk van,



Szírított uruság tarisnyában.
Kép: Kakas Zoltán

Oláh- és Moldvaország népe burgonyamódjára elkészítve eszi." C. Drăgulescu szerint a románok inkább Moldvában és Havasalföldön használják szalepként,[20] illetve savanykás levesben *(csorbában)*.[21]

Csíkban még többet hallani jelenleg a *szűgombá*ról, mint Háromszéken: *A szívgombát tejbe kell tenni, s jó a szívre, májra, epére* (Bo3). Ezúttal nem a bal (női) és a jobb (férfi) jelképes jelentése szerint járnak el, amint azt Moldvában tették. Csíkszentdomokoson a *szívgomba* három napig vízben áztatott levét szíverősítő hatásáért asztma ellen isszák. Savanyútejjel összefőzve *szívrehoma ellen* használják.[22]

Udvarhelyszéken Szentegyházáról ismert szívbetegségek esetében való felhasználása (lila férfiaknak, fehér a nőknek),[23] de másra is használják e vidéken. Székelyvarságban gyermek ijedtsége ellen javallják (ónvízbe téve itatják) a tévesen szarvasgombának vélt gumót.[24] Gyergyóból és Gyimesből is adatolt a *szívgomba* ismerete.[25]

Mit mond a szívgombáról a mai orvostudomány, a mai természetgyógyászat? Nem kívánok erre kimerítő választ adni, csak két könyvre hivatkozom, egyik a gyógynövényismeretről szól, említi a Corydalis cavát, a másik Maria Treben napjainkban nagyon elterjedt és használt Egészség Isten patikájából című munkája, amely nem említi. Ráczék máskülönben azt emelik ki, hogy erős hatású alkaloidtartalmának fő összetevője a bulbokapnin, s ritkán, de használják készítményeit Parkinson-kór esetén.[26]

Összefoglalásképpen elmondhatjuk, hogy a *szívgomba* elsősorban a magyar nyelvterület keleti részén ismert és nagyrabecsült, Legnyugatibb adatunk rá Kalotaszegről van.[27] Keleten is legtöbbre a legkeletibb és legarchaikusabb közösség tartja a *szűgombát*, a moldvai magyarok.

Jegyzetek

1 Pázmány 1983: 79.

2 Frendl 2002: 181.

3 Borivó 1902.

4 Rab 2001: 140.

5 Szabó–Péntek 1976: 176.

6 Drăgulescu 1995: 60., 2010a: 90–91., b: 27, 98, lásd még Borza 1968: 52.

7 Csapody-Priszter 1966: 99., Rácz 2010: 401–402.

8 Rácz 2010: 401–402.

9 Rácz 2010: 402.

10 Melius 1978: 326, 440.

11 Borza 1968: 52.

12 Melius 1978: 440.

13 Kiss Székely 2003.

14 Lásd még Bosnyák 1973: 296, Zsigmond 1999: 82.

15 Rab 2001: 140.

[16] L. még szívfájásra: Bosnyák 1973.
[17] Benedek H. 1997: 156.
[18] Grynaeus–Szabó 2002: 220.
[19] Borivó 1902.
[20] ’gumóból nyert lisztszerű tápláló anyag’
[21] Drăgulescu 2010a: 90.
[22] Pálfalvi 1999: 32–33.
[23] Bartha 2010.
[24] Mészáros 1998: 419, 461, 462
[25] Lásd még Rab 2001: 130, 140.
[26] Rácz és tsai 1984: 137.
[27] Csak említi: Péntek–Szabó 1985: 223. Nem említik például: Antall 1975, Danter 1994, Hoppál 1990, Makay–Kiss 1988, Oláh 1986, Vajkai 1943.

Más a Székelységben használt gombák rövid leírása,[1] elnevezéseik itt és máshol, valamint rövid leírások népi gombás ételekről[2]



Russula cyanoxantha

RUSSULA CYANOXANTHA, KÉKHÁTÚ GALAMBGOMBA, *kékhátú*, *kékhátú galamb(gomba)* (általánosan használt a magyar nyelvterület nagy részén), *galambgomba* (általánosan használt a magyar nyelvterület nagy részén főleg erre és a Russula virescensre), *galambfífor* (Csík), *galambhátú* (Háromszék, erre és a Russula virescensre), *kékgomba* (Homoródmente), *ződhátú* (Nyárádmente), *ződhátú, zöldhátú* (Udvarhelyszéken a Russula virescensre is használják).

Más népi nevei: *galambhátú* (Barcaság, Kalotaszeg), *galambica* (Balatonmellék, Baranya, Őrség), *galambka* (Bereg, Kárpátalja), *galambocska* (Lészped, Moldva), *nyáralla* (Őrség), *Keek galambicza* (Dunántúl, Clusius 1601), *kék galambgomba* (Csermosnya völgye, Gömör), *kékcse* (Gömör, Kishont), *kíkhátu (csuperka)* (Kalotaszeg), *kékhátú galambica* (Muravidék), *kenyérgomba* (Mezőség), *mónárgomba* (Körtvélyes, Abaúj-Torna, más galambgombára is értik), *plákagomba* (Ipoly mente), *vonyicagomba* (Szilágysomlyó).

Változatos színű, ibolyászöld, ibolyáskék, olívzöld, rózsáslila.

Gallérja, bocskora nincs, húsa kemény, pattanva törik. Júniustól októberig lomb- és fenyőerdőben gyakori, ehető faj.

A galambgombát megmosom, sózom, túrót teszek bele és aztán olajba kisütöm. (TM, Borszék)

RUSSULA VIRESCENS, VARASHÁTÚ GALAMBGOMBA, *zöldhátú*, *zöldhátú galamb(gomba)*, *galambgomba* (általánosan használt a magyar nyelvterület nagy részén), *kékhátú (gomba)* (Udvarhelyszéken a Russula cyanoxanthára is használják, kevés helyen, de Háromszéken is), *túróshátú*



Russula virescens. Kép: Pál-Fám Ferenc

(Kézdimartonos), *túrótőtő* (Demény-háza, Nyárádmente).

Más népi nevei: *galambhátú* (Barcaság, Kalotaszeg), *galambica* (Balatonmellék, Baranya, Őrség), *gelicegomba* (Bereg, Kárpátalja), *galambka* (Bereg, Kárpátalja), *galambocska* (Lészped, Moldva), *Galambicza, Waras galambicza* (Dunántúl, Clusius 1601), (Csermosnya völgye, Gömör), (Gömör, Kishont), (Kalotaszeg), (Muravidék), *kenyérgomba* (Mezőség), (Ipoly mente), *molnárgomba* (Csermosnya völgye, Gömör), *mónárgomba* (Körtvélyes, Abaúj-Torna, más galambgombára is értik), *varacskos galambica* (Őrség), *varashátugomba* (Kalotaszeg), *vonyicagomba* (Szilágysomlyó).

Kalapja zöldes, táblaszerű mezőkre repedezik fel. Júliustól októberig lomb- és fenyőerdőben nem ritka, ehető faj. Összetéveszthető a bocskoros, galléros gyilkos galócával.

Levesnek is jó a galambgomba. A megpucolt, felszeletelt, megforrázott és sózott gombát paprikás zsírral párolom, aztán felöntöm vízzel. Habarást készítek egy kicsi tejjel, liszttel, tejföllel, apróra vágott tárkonyt teszek belé, s apró galuskákat. A végén ecettel savanyítom, pici cukrot is ajánlatos tenni belé. (GKM, Gyergyószárhegy)

Vögyös tokányba tesszük. Tepsibe sütjük, mind a két felit pirosra. (JI, Krizba, Barcaság)



Macrolepiota procera. Kép: Pál-Fám Ferenc

Macrolepiota procera, nagy őzlábgomba, ***őzláb*** (általánosan használt a magyar nyelvterület nagy részén), *ernyőgomba* (Borszék), *fenyőalj(gomba)* (Sepsikőröspatak, elég ritkán használt név), *gyűrűsgomba* (Szentegyháza, Udvarhelyszék),[3] *kalapgomba* (Zágon), *lófaszú gomba* (Gidófalva, Sepsiszék), *őzlábú (gomba)* (Nyárádmente, Homoródmente, ill. Magyarhermány, Erdővidék és Kányád, Udvarhelyszék), *őzgomba* (Csíkrákos), *ülügomba* (Háromszék), *ülühát* (Gelence), *kígyókalap* (Borszék).

Más népi nevei: *állásgomba* (Szeged vidéke), *bagógomba* (Dunántúl), *bagolygomba* (Nagybereg, Kárpátalja), *dobverő* (Őrség, Szombathely vidéke, a ki nem nyílt kalapúra mondják), *Erzsébet királyné* (Izsnyéte, Kárpátalja, használják a piruló őzlábra is), *Ewz lab* (Dunántúl, Clusius 1601), *(es)ernyőgomba* (Máramaros, Ipoly mente, Zemplén, Szombathely és Kőszeg vidéke, Muravidék, ill. Izsnyéte, Kárpátalja), *gólyagomba* (Izsnyéte, Kárpátalja), *gyűrűsgomba* (Mezőkeszü, Mezőség), *kégyógomba* (Berzunc, Gajdár, Moldva), *kígyókalapja* (Torockószentgyörgy), *kisasszonyigomba* (Visk, Kárpátalja), *kortélgomba, kurtélgomba* (Forrófalva, Pusztina, Moldva), *kucsmásgomba* (Gorzafalva, Moldva), *lófaszgomba* (Krizba, Barcaság),

nánigomba (Kolozsvár vidéke), *nyári sampinyon* (Mátra vidéke, régebbi Moesz-adat), *nyúltérde, nyúltérgyë* (Bernecebaráti, Pest m.), *őzlábú gomba* (Baranya), *parazolgomba* (Mátra vidéke, régebbi Moesz-adat), *parazógomba* (Nyitra vidéke), *pulykagomba* (Bihar, Szilágyság), *szarvasgomba* (Barka, Gömör), *szeplősgomba* (Bánság), *ülügomba* (Csík, Klézse: Moldva).

10–30 cm átmérőjű kalapja fiatalon dobverő alakú, majd kiterül; barna, szálas pikkelyekkel díszített, közepe púpos. Tönkje 15–30 cm hosszú, a kalapból csuklósan kifordítható; gyűrűje elmozdítható. Májustól novemberig, lomb- és fenyőerdőben, s réten növő, gyakori, ehető faj.

Kisütve az őzláb a legfinomabb. A hámlást letakarítom róla, az alsó részét sózom. Forgatom lisztbe, tojásba, prézlibe. A tojásba teszek apróra vágott fokhagymát. (AGSzV, Csíkszentmihály)

A fiatalt savanyúságnak teszem el, a fejecskéket sós vízbe főzöm, aztán teszek bele cukrot, ecetet, babérlevelet. A nagyot prézlisen, tojással esszük. (JI, Krizba)

Macrolepiota rhacodes, piruló őzlábgomba, *őzláb(gomba)* (általánosan, de ritkán használt erre az őzlábra vonatkoztatva a magyar nyelvterületen nagy részén, elég kevesen ismerik), *fenyőalj(gomba)* (Sepsikőröspatak, elég ritkán használt név), *ülügomba* (Háromszék).

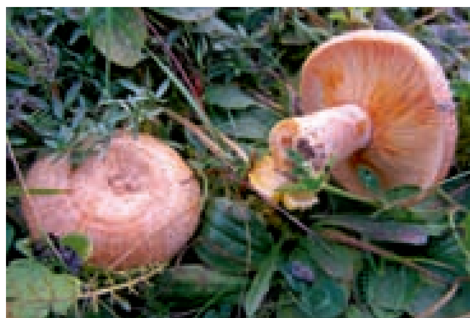
Más népi nevei: *kígyókalap* (Krizba, Barcaság). *bagolygomba* (Nagybereg, Kárpátalja), *kortélgomba, kurtélgomba* (Pusztina, Moldva).



Macrolepiota rhacodes

Kalapja dobverő vagy félgömb alakú, majd esernyőszerűen kiterül, felülete szálas, pikkelyekkel díszített. Lemezei sérülésre vörösödnek. Tönkje 10–20 cm, gyűrűje elmozdítható, úgy, mint a vidéken szintén gyakori, de nem piruló nagy őzlábgombáé. Májustól novemberig főleg fenyőerdőben találkozhatunk vele.

Lactarius deliciosus, ízletes rizike, *fenyőalj(a)* (Csík, Gyergyó, Háromszék, Kászon), *fenyalja* (Gyergyó), *fenyőgomba* (Sepsiszék, Udvarhelyszék), *riskó(gomba)* (Gyimes, Felsőháromszék), *róuzsagomba* (Sepsikőröspatak).



Lactarius deliciosus

Más népi nevei: *búrfagomba* (Nógrád), *feny(ő)alla* (Őrség, Muravidék), *fenyőalja* (Barcaság, Szászföld), *fenyőaljú* (Barcaság), *fenyőgomba* (Kiskunság, Kishont), *fenyőriskó* (Bahána, Moldva), ?*paprencs* (Lészped, Moldva), *riskó(gomba)* (Gorzafalva, Pusztina, Moldva), *rizike* (Baranya, Veszprém, Barkóság, Zemplén, Gömör, Mátra vidéke), *sinórgomba* (Klézse, Moldva).

Kalapja narancsvörös, narancssárga, sérülésre zöldesen foltosodó. Felülete körkörösen zónázott, csupasz. Húsa narancsos színű, megvágva narancsszínű tejnedvet ereszt, ami idővel megzöldül. Kéttűs fenyők alatt növő, ehető gombafaj.

Megpucolom, megfőzöm a fenyőalját. A sós, cukros ecetet ráöntem, tárkonynyal finom savanyúság. (GKM, Gyergyószárhegy)

LACTARIUS DETERRIMUS, LUCFENYVESI RIZIKE, *fenyőalj(a)* (Csík, Gyergyó, Háromszék, Kászon, Udvarhelyszék), *riskó* (Felsőháromszék), *őszike, őzikegomba* (Gelence, Háromszék), *vérgomba* (Gelence, Háromszék), *vérejáró* (Gelence, Háromszék),



Lactarius deterrimus

Más népi nevei: *fenyőalja* (Vas), *feny(ő)alla* (Őrség, Muravidék), *fenyőaljú* (Barcaság), *riskó(gomba)* (Gorzafalva, Pusztina, Moldva), *rizike* (Palócföld), *sinórgomba* (Klézse).

Kalapja narancsvörös színű, zölden foltosodó, felülete körkörösen zónázott. Tönkje és lemezei kalapszínűek; húsa pattanva törik; megvágva sárgarépaszínű tejnedvet ereszt, mely aztán borvörös színűre változik. Augusztustól novemberig fiatal lucosokban növő, gyakori, ehető faj.

Télire rakjuk e savanyúságnak, nem főzik, ecet, só, cukor kerül belé. (PFA, Csinód, Úzvölgy)

RAMARIA BOTRYTIS ÉS FLAVA, SÁRGA ÉS RÓZSÁSÁGÚ KORALLGOMBA,[4] *csirkegomba* (Sepsiszentgyörgy), *csürkegomba* (Sepsikőröspatak), *csirkeláb* (Gyergyó, Háromszék), *csürkeláb* (Aranyosszék, Nyárádmente, Sepsiszék), *csirkelábú (gomba)* (Nyárádmente), *ecsetgomba* (Gyergyó), *fosatógomba* (Kommandó, Háromszék), *gyomorgomba* (Háromszék), *kakastaraj* (Csík), *kakastaré(j)* (Csík, Kászon, Gyimes, Kézdiszék, Homoródmente), *parlaggomba* (Udvarhelyszék, régebbi adat) *pirelábú (gomba)* (Szolokma, Kis-Küküllő mente), *seprőgomba* (Úzvölgy, Csík), *seprűgomba* (Csík, Gyimes, Erdővidék, Sepsiszék), *seprűláb* (Sepsiszék), *szakállgomba* (Gyergyó), *szarvasgomba* (Erdővidék, régebbi adat), *szegfűgomba* (Udvarhelyszék, Erdővidék, Sóvidék, Homoródmente), *szegfű virággomba* (Gyergyó, régebbi adat), *szegfűgomba* (Nyikómente), *tyúkláb* (Csík), *úrigomba* (Háromszék,

Homoródmente), *úriróka* (Kézdiszék), *úriróska* (Gelence, Háromszék).

Más népi nevei: *báránygomba* (Zemplén), *bokoralla* (Vas m.), *citrusgomba* (Kalotaszeg), *csibeláb* (Zobor-vidék), *csíkgomba* (Medvesalja), *csirkegomba* (Bánság), *csürkegomba* (Moldva), *csirkeláb* (Szilágyság, Barcaság), *ecsetgomba* (Palócföld, Gömör), *fésűgomba* (Győrvár, Vas m.), *furkógomba* (Magyarókereke, Kalotaszeg), *kakastaré(j)* (Kalotaszeg, Mezőség, Moldva), *kakastaréjú* (Mezőség), *karfiolgomba* (Bánság), *kecskegomba* (Szepesség, régebbi adat), *kecskeszåk(åll)* (Mátra vidéke), *korallgomba* (Bakony vidéke), *laskagomba* (Torockó vidéke, Kalotaszeg és Kolozs m.,), *macskaköröm* (Palócföld), *Mátyás király gombája* (Bihar), *medvefarokgomba* (Szepesség, régebbi adat), *petrezselyemgomba* (Mátra és Bükk vidéke, Moldva), *seprőgomba* (Kárpátalja, Kishont), *seprűgomba* (Barcaság, Moldva, Bányavidék és Kővár vidéke), ?*szarvasagancsgomba* (Zselic), *szarvasgomba* (Dunántúl – itt 1601-ből: *Szarwas gomba* –, Muravidék, Palócföld, Zemplén, Nógrád, Mátra vidéke, Ipoly mente, Kárpátalja, Máramaros, Bihar), *szegfűgomba* (Bánság, Mezőség, Kalotaszeg, Szászföld, a Bükk vidéke, Zemplén, Kishont), *szökfűgomba* (Zselic), ?*tüskegomba* (Kalotaszeg), *úr(i)gomba* (Barcaság, Zemplén), *úriróka* (Barcaság).

Ramaria botrytis, rózsáságú korallgomba

Kifejezetten e fajra vonatkozó népi nevek: *csíkgomba* (Gömör), *mogyorófaalla* (Őriszentpéter, Őrség), *rózsás szarvasgomba* (Bükkös, Baranya), *úrigomba* (Háromszék, régebbi adat), *piros petrezselyemgomba* (Mátra vidéke).



Ramaria botrytis

Főként savanyú talajú lomberdőben terem júniustól októberig. Fiatalon ehető, az idős példányok ágvégeit vágjuk le. Az általában rövid, vastag ágak vége rózsás, vöröses, többcsúcsú, idővel kifakuló. Tönkszerű alja fehéres, vaskos.

Ramaria flava, sárga korallgomba

Kifejezetten e fajra vonatkozó népi nevek: *lasagomba* (Háromszék, régebbi adat), *lasagomba* (Murokország), *kisasszonygomba* (Brassó, Szászföld, régebbi adat), *úriróka* (Nyárádmente).

Lomberdőben júniustól októberig terem, fiatalon ehető, az idős példányok ágvégeit vágjuk le.

Az ágak egyöntetűen sárgásak, idővel kifakulók. Tönkszerű alja fehéres, vaskos.



Ramaria flava

Hagymát dunsztolok s bele a megtisztított gombár, és savanyúmártássa eresztem fe, csak ecet, víz, só kerül még belé. (PCÉ, Csinód, Úz-völgye)

Clitocybe nebularis, szürke tölcsérgomba, *fehér árpaalj* (Borszék, Gyergyó), *fehér peszterge, fődi lasa* (Sepsikőröspatak), *szürke lasa* (Csíkszentmihály),



Clitocybe nebularis

szürke pereszke, szürke peszterge (Sepsikőröspatak)*, őszi lasa* (Csíkszentmihály), *őszi pisztiric* (Csíkborzsova), *őszi piiric* (Borszék, Gyergyó).

Más népi nevei: *cigányszekér* (Krizba, Barcaság), ?*fehér nyikoréc* (Pusztina, Moldva), *gelvagomba* (Szombathely vidéke), *ördögszekér* (Krizba, Barcaság), *őszi szenygyőrgomba, szentgyörgygomba* (Szentgál, Balatonmellék), *szürke gomba* (Balatonmellék; Beregújfalu, Kárpátalja), *szürke perecke* (Őrség; Kétgút, Kárpátalja), *szürke pereszke* (Baranya, Őrség, Szombathely vidéke; Makkoshotyka, Zemplén), *szürke tölcsérgomba* (Apáca, Barcaság).

Fiatalon domború, majd ellaposodó szürke színű kalapja van, Lemezei fehéresek, krémsárgák, a kalap húsáról könnyen leválaszthatók. Tönkje bunkó alakú, gallérja, bocskora nincs. Fűszeres szagú és ízű. Szeptembertől novemberig, lomb- és fenyőerdőkben fellelhető gyakori faj. Ehető, de fogyasztás előtt érdemes leforrázni. Egyeseknek megárthat, allergiát okozhat. Általában azt ajánlják tájainkon, hogy más gombákkal vegyítve, illetve például a lila pereszkéhez hasonlóan készítsük meg.

Armillaria mellea, gyűrűs tuskógomba, *bikgyébe* (Ojtoz, Háromszék), *csoportgomba* (Gelence, Háromszék), *csutakgomba* (Kászon, Gyimes, Háromszék, Csíkszentmárton), *csutakgyébe* (Ojtoz, Háromszék), *csutaklasa (*Csíkszentmárton),, *csutkógomba* (Rigmány, Nyárádmente), *fenyőgyébe* (Ojtoz, Háromszék), *gebe(gomba*), *gébe(gomba)* (Háromszék, Nyárádmente, Udvarhelyszék), *gégegomba* (Esztelnek, Kézdiszék)*, gyűlésgomba* (Csík, Gyergyó, Háromszék, Aranyosszék), *lapigyébe* (Ojtoz, Háromszék), *mihálykagomba* (Zágon, Háromszék), *tőkegomba* (Gelence, Háromszék).

Más népi nevei: *apenyki* (Visk, Kárpátalja), *bokrosgomba* (Kárpátalja),



Armillaria mellea

bokros puttinka (Izsnyéte, Kárpátalja), *csukorgyébe* (Gorzafalva, Moldva), *csutakgomba* (Lészped, Moldva), *csutakgyébe* (Gorzafalva, Moldva), *csutkógomba* (Szilágyság), *csupros(gomba)* (Barkóság, a Bükk vidéke), *egyes bokros* (Kétgút, Kárpátalja), *eggyes(gomba)* (Bélapátfalva, a Bükk vidéke; Szarvaskő, Mátra vidéke), *egyes puttinka* (Izsnyéte, Kárpátalja), *erdíszgomba* (Felső-Szigetköz), *gebe(gomba)* (Bánság, Barcaság, Alsó-Fehér, Kalotaszeg, Mezőség, Mokányság, Máramaros, Nagybánya vidéke), *klamfacs* (Muraköz), *(lapi)gyébe* (Moldva), *gyökérgomba* (Técső, Kárpátalja), *jegenyefagomba* (Tolna, vonatkozik az Armillaria tabescensre is), *királyputypinka* (Nagydobrony, Kárpátalja), *kovácsgomba* (Baranya), *miháligomba* (Felső-Szigetköz), *mihálkagomba* (Ipoly mente), *mihálykagomba* (Nyitra vidéke), *nyári gyébe* (Gorzafalva, Moldva), *openyki* (Tekeháza, Kárpátalja), *ópentis* (Bogdánfalva, Moldva), *opintyi* (Pusztina, Moldva), *opintyik* (Lujzikalagor, Lészped, Moldva), *opintyála* (Külsőrekecsin, Csík, Klézse, Moldva), *őszi potypinka* (Palócföld), *őszi gomba* (Békés m.), *pityur* (Murány völgye, Gömör), *plopujgomba* (Mezőség), *potypinka* (Zemplén, Gömör, Palócföld), *pupénka* (Visk, Kárpátalja), *putypinka* (Ung, Kárpátalja), *szemmihálgomba* (Felső-Szigetköz), *szentmihálygomba* (Miskolc, ill. Kőszeg vidéke), *tőkealja* (Mátra vidéke), *tőkegomba* (a Bükk és a Mátra vidéke), *tölgyfagomba* (Bihar), *tölgyfavirággomba* (Csermosnya völgye, Gömör), *törcsöske* (Nyitragerencsér) *törzsökgomba* (Őrség, Szombathely és Szatmár vidéke; Máramaros, Kárpátalja, Muravidék), *tusakgomba* (Zala), *tuskógomba* (Baranya, Bakony vidéke, Balatonmellék, Ormánság, Gömör, Kishont), *vásznatka* (Mátra vidéke).

Kalapja sárgásbarna, rozsdabarna, szálas pikkelyekkel fedett; lemezei rozsdabarnán foltosodnak. Tönkjén fehéres, vagy sárgás gallér található, alatta szálas felületű. Szeptembertől novemberig, lomberdőben, csoportosan fatuskón, vagy egyesével talajon növő, gyakori faj. Nyersen mérgező, 20 percig főzni vagy sütni kell.

Zakuszkát csinálunk belőle. Általános adag: 5 kilú gomba, 2 liter olaj, 5 kiló hagyma, 2 gogos, 2 paradicsom, szemes bors, babérlevél. (PCÉ, Kászonjakabfalva)

Meg szoktam zubbantani bikarbonás vízzel, mert volt úgy, hogy megpirisznyődött ('nyálkás, penészes lett'). (CsE, Apáca)

Lactarius volemus, kenyérgomba (Általában ez a neve a magyar nyelvterületen, de előfordul például Csíkban galambgombafélék e névvel nevezése.), *almagomba* (Sepsikőröspatak, nem általános), ?*fenyőaljgomba* neve (Varság, Udvarhelyszék), *tejgomba* (Borszék, Gyergyó).



Lactarius volemus

Más népi nevei: *kenyérbé(l) gomba* (Keszthely és környéke, régebbi adat), *kienyérgomba*, (Muravidék), *könyérgomba* (Zselic, Somogy), *tejezsgomba* (Őrség).

Sárgásbarna, narancsbarna, rozsdabarna színű kalapja van; lemezei krémszínűek, barnán foltosodnak. Megtörve bőséges, fehér tejnedvet ereszt, mely száradva megbarnul. Gyengén heringszagú, íze kissé fanyar. Júliustól októberig, savanyú talajú lomb- és fenyőerdőben nő. Ehető, de nem ízletes. Tájainkon hagyományosan nyersen eszik, kisebb mennyiségben. Göcsejből még arra is van jelzés, hogy kenyérrel ették.

Lepista panaeolus, márványos pereszke, *csíkgomba* -ritkán használt név-, *őszi csikkalj*, *őszi csipkealj* (Sepsikőröspatak), ?*őszi pisztiric* (Gyimesbükk).

Más népi nevei: *márványpereszke* (Darány, Baranya), *őszigomba* (Magyarvalkó, Kalotaszeg).

Szürkés, barnás a kalapja, széle gyakran begöngyölt, koncentrikusan márványosan foltos, röviden bordás is lehet. A



Lepista panaeolus

fehéres lemezek foggal nőnek a tönkhöz, kissé lefutók. Általában csoportosan, összenőve terem legelőkön, réteken, kaszálókon boszorkánykörökben, szeptembertől novemberig. Sajátos ízű és lisztszagra emlékeztető ehető gomba.

Lycoperdon perlatum, bimbós pöfeteg, *farkasfing* (?Székelyföld), *finggomba* (Gyergyó), *lófing* (Aranyosszék, Csík, Gyergyó, Gyimes, Marosszék), *lópoc* (Homoródmente), *lópocogó* (Sepsiszék, Kézdiszék), *lópocok* (Erdővidék, Sepsiszék), *lópocor* (Erdővidék), *lóporc(ogó)* (Gelence, Orbaiszék), *lóposz(ogó)* (Háromszék, Kászon), *lópotty* (Nyikó mente), *lópurc* (Orbaiszék), *lópusz* (Sepsiszék), *lótrotty* (Homoródmente), *lúdorda* (Csík, Gyergyó), *méhszédítő* (?), *peheteg* (Udvarhelyszék),



Lycoperdon perlatum

poc (Homoródmente), *posszantó* (Sepsiszék), *puffancs* (Gyergyó), *puhatag* (Csík, Gyergyó, Gyimes), *purcigomba* (Orbaiszék), *szemapasztó* (Sóvidék), *tinótorty* (Homoródmente), *tinótrotty* (Homoródmente), *vakító* (Gyergyó), *üszöge* (Sepsiszék).

Más népi nevei: *agnő-posz* (?), *bábafing-gomba* (?, 1676-ból az adat),

banyaposz (Balatonmellék), *banyaposzszogató* (Somogy), *banyapusz* (Ormánság), *banyaposszogató* (Ormánság, Zselic), *bikacsök* (Zemplén), *bikafing* (Bihar), *büdögő* (Felső-Szigetköz), *cipógomba* (Szeged és vidéke, régi adat), *diszn(y)óposz* (Moldva), *döggomba* (Felső-Szigetköz), *durrasztó* (Rát, Ungi járás, Kárpátalja), *fingógomba* (Felső-Szigetköz), *füstölő(gomba)* (Ipoly mente), *gugásgomba* (Felső-Szigetköz), *kenyérgomba* (Szeged és vidéke, régi adat), *lófingató* (Hunyad m.), *lófing(gomba)* (Barcaság, Bánság, Alsó-Fehér, Bihar, Kalotaszeg, Mezőség, Szilágyság, Máramaros, Bányavidék és Kővár vidéke, Moldva), *(ló)pesz* (Moldva), *lóposz(ogó)* (Moldva, muravidék), *lúdpos* (Kőszeg vidéke), *lúdposz* (Őrség), *lúfing* (Máramaros, Kárpátalja), *ördögpipa* (Kárpátalja), *pezdec* (Muravidék), *picsafüstje* (Palócföld), *porgomba* (Barcaság, Moldva), *posz(gomba)* (Baranya, Bakony vidéke, Felső-Szigetköz, Tolna), *pöfeke* (Bácska), *pöfeteg(gomba)* (Baranya, Kiskunság, Ipoly mente, Matyóföld, Nógrád, Ung), *pöheteg* (Zobor-vidék), *pösszösgomba* (Felső-Szigetköz), *puffancs* (Bánság, Gömör, Zemplén, Kishont, Nyitra vidéke), *puffasztó* (Vas), *pufigomba* (Máramaros, Kárpátalja), *puhács* (Szlavónia), *puhacsa* (Szlavónia), *pukkancs* (Vas), *pukkantógomba* (Beregi járás), *pukkantyú* (Moldva), *pukkasztó* (Beregi, Ungi és Munkácsi járás), *püfeteg* (Palócföld), *püffeteggomba* (Szeged és vidéke, régi adat), *sajtgomba* (Palócföld), *szivacsos* (Bácska), *tökgomba* (Felső-Szigetköz), *vakítógomba* (Kárpátalja), *vinasszonpocca* (Sopron és vidéke), *vinasszompossz* (Balatonmellék, régi adat), *vínasszonpossz* (Vas), *vínasszonypunna* (Komárom m.).

Általában más pöfetegfélékre is használják e neveket.

Lomb- és fenyőerdők talaján általában seregesen terem júniustól októberig, fiatalon ehető, amíg a belseje fehér. 3-8 cm. Külső burka letörölhető rövid fehéres tüskékből áll, a belső burkán mintázat látható.

Nem mindenki eszi, mi igen egy ideje. Prézlisen, mint a húst, s muzsdéval ('fokhagymás lével'). (JI, Krizba)

Lycoperdon pyriforme, körtepöfeteg, *lóposz(ogó)* (Sepsiszék), *lúdorda, lófing, puhatag* (Csík).

Más népi neve: *vadlófing* (Kalotaszeg). Általában más pöfetegfélékre is használják az előbbi neveket, kivétel esetleg épp a *vadlófing* név.

Korhadt lomb- és fenyőfa anyagán terem júniustól novemberig. Szívós húsú, de fiatalon ehető, amíg a belseje fehér. Alján fehéres micéliumzsinór látható. 2–5 cm.



Lycoperdon pyriforme



Lepista nuda



Lepista saeva

Lepista nuda, lila pereszke, *árpaalja* (Gyergyószárhegy), *kék árpaalj* (Borszék, Gyergyó), *kék lasa* (Gyergyó), *kék peszterge, kék pereszke, kék peszterke* (Sepsikőröspatak), *lila árpaalj* (Borszék, Gyergyó), *lila cseperke* (Gelence, Háromszék), *lila gomba* (Nyárádmente), *lila perec* (Murokország), *lila perecke* (Csík, Nyárádmente).

Más népi nevei: *erdei lila* (Baranya), *hógomba* (Nagymuzsaly, Bereg), *kéklábú* (Ormánság), (*kék) nyikoréc* (Pusztina, Moldva), *kék pereszki* (Bereg), *lilagomba* (Csongrád m., Vas m., Bereg), *lila perecke* (Őrség, Mátra vidéke, Munkácsi járás), *lila pereszk* (Ipoly mente), *lila pereszteg* (Felső-Szigetköz), *őszi pereszke* (Torockó, és három pereszkefajra is értik Bakonybélen), *őszi szentgyörgygomba* (három pereszkefajra is értik Bakonybélen), *lila tetejű* (Bereg), *tintagomba* (Felső-Szigetköz).

Kalapja, tönkje és lemezei ibolyásbarnák. Szeptembertől decemberig, lomb- és fenyőerdőkben, sokszor folyásokban növő, gyakori, ehető faj.

Lepista saeva vagy personata, lilatönkű pereszke, *téntásszárú* (Sepsiszentkirály), *őszi lasa* (Csíkszentmárton).

Más népi nevei: *gyémántpereszke* (Szentgál, Bakony vidéke), *kéklábú gomba* (Felső-Szigetköz), *kékszárú (csöpörke)* (Szlavónia), *lilagomba* (Algyő, Szeged vidéke, a lila pereszkére is értik), *lilalábú pereszke* (Felső-Szigetköz), *lila perecke* (Martos, Kisalföld; Mátraszentimrén a lila pereszkére is értik), *lilaszárú* (Ormánság), *lilaszárú pereszke* (Felső-Szigetköz), *őszi pereszke, őszi szentgyörgygomba* (három pereszkefajra is értik Bakonybélen).

Kalapja barnás, lemezei világos bőrszínűek, tönkje vastag, ibolyáslila. Októbertől decemberig, réteken, legelőkön növő, gyakori, ehető faj. Sokszor tömegesen terem, boszorkánykörökben.

Phallus impudicus, erdei szömörcsög, *büdösgomba* (Kászon, Háromszék), *büdös süveges gomba* (?, régi adat), *faszgomba* (Háromszék), *faszkó(gomba)* (Gyergyó, Úzvölgy), *lófaszgomba* (Háromszék, Ma-



Phallus impudicus

rosszék, Udvarhelyszék), *poroncsolatgomba* (Sóvidék), *szömörcsöggomba* (Sóvidék).

Más népi nevei: *büdös bolondgomba* (Nagybánya vidéke), *büdösgomba* (Ipoly mente, Moldva, Muravidék), *büdöske* (Ipoly mente), *csúszógomba*, *csuszógomba* (Kárpátalja), *döggomba* (Őrség, Palócföld), *kígyógomba* (Szilágyság, Kőszeg és Szombathely vidéke), *kucsmagomba* (Szombathely vidéke), *lófaszgomba* (Bánság, Bakony vidéke), *sömörcsgomba* (Felső-Szigetköz), *szentannagomba* (Mátra vidéke), *szömörcseg* (Felső-Szigetköz), *szörcsöggomba* (Felső-Szigetköz).

Az általában *boszorkánytojás*nak mondott fiatal gombának más népi neve is van: *kígyótojás* (Szentgál, Bakony vidéke), *zsíra a fődnek* (Bahána, Moldva).

Fiatal termőteste tojás alakú zárt burokban van, amely középső rétege vastag, zöldes színű, kocsonyás állagú. Ebből a még szagtalan úgynevezett boszorkánytojásból néhány óra alatt kifejlődik gombatest. A hegyes 3–5 centiméter széles kalap, mely szürkészöld színű, és hamar elnyálkásodva erős dögszagot áraszt. Tönkje fehér, hengeres, 30 cm hosszúra is megnyúlhat. Kora nyártól késő őszig terem lomb- vagy fenyőerdőben egyaránt. A boszorkánytojás és a kifejlett példányból a tönk ehető, forrázás után szagát elveszti. Például ecetes savanyúságnak, salátába téve fogyasztható. A néphagyomány gyógyerőt tulajdonít neki.

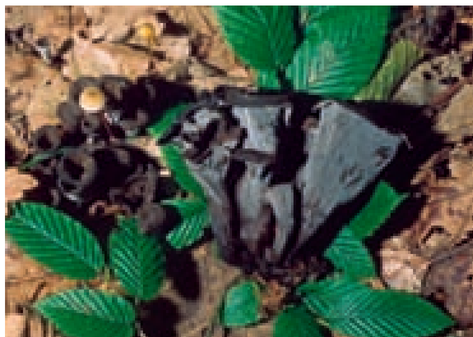
Craterellus cornucopioides, sötét trombitagomba, ?*barátfül* (Bikafalva, Udvarhelyszék), *feketegomba* (Sepsikőröspatak), *haláltrombita* (Esztelnek és Sepsikőröspatak, Háromszék).

Más népi nevei: *fekete fűszergomba* (Darány, Baranya), *feketegomba* (Őrség, Vas), *fekete tölcsérgomba* (Zemplén), *fekete trombitagomba* (Darány, Baranya), *fűszergomba* (Baranya, Vas), *tölcsérgomba* (Őrség), *trombitagomba* (Szentgál, Bakony vidéke; Hosszúfalu, Muravidék).

Termőteste tölcsér vagy trombita formájú, végig üreges, szürkésbarna, feke-



Craterellus cornucopioides,
Kép: Pál-Fám Ferenc



Craterellus cornucopioides,
Kép: Pál-Fám Ferenc

tés színű. Termőrétege kívül található; Sima, majd gyengén ráncos, szürke színű. Ehető, szárítva kiváló fűszergomba.

MELANOLEUCA SUBALPINA (EVENOSA, STRICTIPES), FEHÉR (HEGYALJAI) LÁGY(CSUPASZ)PERESZKE,

harmatgomba (Sepsikőröspatak), *magyaróalj* (Nagyponk, Gyergyó).

A Székelyföldön kívül eddig nem került elő népi neve.

Júniustól termő olykor csavaros tönkű nyári gomba. 3–10 cm-es és púposan kiterülő a kalapja, fehéres, a húsa szintén, púpja barnás. Ritka, kímélendő, ehető gomba.



Melanoleuca subalpina

LEUCOAGARICUS LEUCOTHITES, TARLÓ-ŐZLÁBGOMBA (fehér tarlógomba), *tollógomba,* (Csíkszentmárton, Csíkszentmihály), *fehér csiperke* (Kézdialbis, Sepsibükszád, Háromszék), *őszike*, *őszigomba* (Sepsiszentkirály).

Más népi nevei: *fehér csiperke* (Keszthely és környéke, Zala), *őzlábcsiperke* (Moholgunaras, Bácska), *tallógomba* (Felső-Szigetköz, Kárpátalja), *tarlógomba*



Leucoagaricus leucothites

(Szentgál, Bakony vidéke; Ipolybél, Ipoly mente), *torrógomba* (Krizba, Barcaság).

Kalapja fehér, domború, száraz felszínű. Tönkjén múlékony, vékony gallér található. Utak szélén, parkokban, kertekben, tisztásokon nő. Ehető, de összetéveszthető a halálosan mérgező gyilkos galóca kifakult példányaival!

Íme egy ajánlat elkészítését illetően: *Puha a húsa. Tokányba teszem.* (JI, Krizba)

CANTHARELLUS AMETHYSTEUS, IBOLYÁS RÓKAGOMBA, *őszi róka(gomba)* (Borszék, Gyergyó).

A Székelyföldön kívül eddig nem került elő népi neve.

Cantharellus amethysteus

Lucfenyvesben ősszel növő, elég ritka faj, de ahol van belőle, ott rendszeresen és számottevő mennyiségben terem. Világos sárga, lilás árnyalatú, idősebb korban kifakulhat, termőrétege mélyen a tönkre lefutó, eres, ráncos. Kalapja koncentrikusan ibolyásszürkén pikkelyes. Gyümölcsszagú jó ehető gomba.

Megfőzöm a rókát, ledarálom, tojást, borsot, hagymát beleőrölve megtőtöm a káposztát, a paprikát. (KB, Borszék)

BOLETUS REGIUS, KIRÁLYTINÓRU, ?*királyné* (Csík).

Más népi nevei: ?*bikkaszaló* (Nyitra vidéke), *fenyűalja-gomba* (Szászföld, régi adat), *királygomba* (Nyitra vidéke, Bernecebaráti, Pest m.), bikkaszaló? (Zobor-vidék), *huszárgomba* (Kárpátalja), *piros vargánya* (Veszprém), *rózsapesze* (Heves, Mátra vidéke), ?*sárga szepe* (Izsnyéte, Kárpátalja), ?*vajgomba* (Zemplén, Mogyoróska).

Boletus regius. Kép: Pál-Fám Ferenc

Vöröses kalapja sárga foltos; csöves termőrétege fiatalon szűk pórusú, sárga, majd olívszínű. Tönkjén sárga hálózat látható; húsa sárga, nem színeződő. Júniustól októberig, melegkedvelő lomberdőben növő, nem túl gyakori, finom, ehető gomba.

HYDNUM REPANDUM, SÁRGA GEREBENGOMBA, *csirkegomba*, *csürkegomba* (Gidófalva és Étfalva, Sepsiszék), *farkasrókagomba* (Sepsikőröspatak), *őszi (gomba)* (Borszék, Gyergyó), *szőrös róka* (Torja, Kézdiszék),

Hydnum repandum. Kép: Pál-Fám Ferenc

Más népi nevei: *gerebengomba* (Vas), *jéggomba* (Őrség), *őszi nyulica* (Őrség, Vas), *szőrös nyulica* (Vas).

Sárgásfehér, krémszínű vagy okkersárgás kalapja van; termőréteg sűrű,

törékeny, sárgásfehér tüskékből áll. Júliustól októberig, savanyú talajú lomb- és fenyőerdőben nő. Ehető, például a rókagombához hasonlóan ajánlatos megkészíteni; fiatalon jóízű, az idősebb példányok kesernyések.

HERICIUM ERINACEUM, KÖZÖNSÉGES SÜNGOMBA, *cérnagomba* (Udvarhelyszék, régebbi adat).



Hericium erinaceum

A Székelyföldön kívül eddig nem került elő népi neve.

Termőteste 15–25 cm széles, pamacsszerű; a felületét borító termőréteg hosszú, lelógó tüskékből áll, amelyek egy közös tőből nőnek ki; fehéresek, krémszínűek. Idős, legyengült lombos fák törzsén, repedéseiben vagy tövében fordul elő, elsősorban bükkön. Ehető, de ritka, védendő faj.

ALBATRELLUS VAGY SCUTIGER OVINUS, FAKÓ ZSEMLEGOMBA, ? *őszi hirib* (Borszék), *zsemle(gomba)* (Kommandó, Háromszék), csak újabban kezdték megismerni néhányan).



Albatrellus vagy Scutiger ovinus

Kalapszerű része hullámos, fehér vagy krémszínű, féloldalasan növő rövid a tönkje. Pórusos, fehéres termőrétege, húsa fiatalon puha, fehéres. Lucosokban, lucelegyes erdőkben terem nyártól késő őszig. Viszonylag ritka ehető gomba.

LACTARIUS TORMINOSUS, NYÍRFA-SZŐRGOMBA, ?*fehér fenyőalja* (Csíkszentmihály), *nyíri szöszösgomba* (Gyergyóalfalu), *nyíri riskó* (Gorzafalva, Moldva), ?*riskagomba* (Sepsikőröspatak), *szőrgomba* (Udvarhelyszék, régebbi adat), *szőrösgomba* (Sóvidék), *szőrös riskó* (Pusztina, Moldva) *szösz(i)ke(gomba)* (Sepsikőröspatak, Sepsibesenyő).



Lactarius torminosus. Kép: Pál-Fám Ferenc

Más népi nevei: *zsinigor(gomba)* (Klézse, Moldva).

Kalapja domború, bemélyedő középpel s begöngyölt széllel, narancsbarna koncentrikus zónákkal, széle felé sugarasan szőrös. Fehér csípős tejű, fehér, kemény húsú, mindenféle nyíres vegyes erdőben előfordul nyártól őszig. Tönkje sima, hengeres, húsrózsaszínes. Általában nem tartják ehetőnek, de ahonnan a népi neve, ott egyesek igen.

RUSSULA FOETENS, BÜDÖS GALAMBGOMBA, *borsikagomba* (Sepsikőröspatak, ehetőnek tartják, de ritkán élnek vele; Gelence, Orbaiszék), *bors(os)gomba* (Gelence, Orbaiszék, kevesek szerint)

Más népi nevei: ?*békagomba* (Tatrang, Barcaság), *borsos gomba* (Dunántúl, régi – 1601-beli – adat).

Kalapja sárgásbarna, nyálkás felületű, fésűsen bordás. Lemezei sárgásak, idővel rozsdafoltosak. Gallértalan, bocskortalan fehéres tönkje emeletesen üreges. Húsa csípős ízű, avasolaj-szagú, kemény. Júliustól októberig lomb- és fenyőerdőben egyaránt gyakori, nem mérgező faj. Általában étkezésre alkalmatlannak tartják.



Russula foetens. Kép: Zágoni Imola

GYROMITRA ESCULENTA, REDŐS PAPSAPKAGOMBA, ?*filgomba, fülgomba* (Csíkszentmárton,Gyergyócsomafalva,Gyimes; Felsőháromszéken a vörösbarna papsapkára – Gyromitra fastigiata – is használt név ez, Zetevároalja, Udvarhelyszék), *fülesgomba* (Sepsikőröspatakon a vörösbarna papsapkára – Gyromitra fastigiata – is használt név ez), *rossz suskagomba* (Sepsikőröspatak, a vörösbarna papsapkára – Gyromitra fastigiata – is használt név ez), *(őszi) trottyosgomba* (Borszék, Gyergyó).



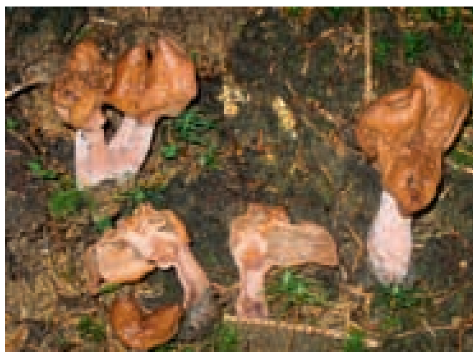
Gyromitra esculenta

Más népi nevei: ?*fülgomba* (Klézse, Moldva), ?*piros bercsog* (Klézse, Moldva), *szömörcsög* (Szentgál, Bakony vidéke; Őriszentpéter, Őrség), *urisapka* (Csík, Moldva).

Barnás szabálytalan kalapja agyvelőszerűen tekervényes, ráncos. Belsejében több üreg van. Tavaszi gomba, mely azért akár ősszel is előjöhet. Halálos mérgezést is okozhat, ha nagyobb mennyiségben fogyasztják.

Leggyakrabban rizzse paprikásnak szoktam késziteni a trottyosgombát. Eszik, finom. (TM, Borszék)

GYROMITRA INFULA, CSÚCSOS PAPSAPKAGOMBA VAGY PÜSPÖKSÜVEGGOMBA, ?*fülgomba* (Borszék, Gyergyó; Gyimes), *fülesgomba* (Sepsikőröspatakon a vörösbarna papsapkára – Gyromitra fastigiata– is



Gyromitra infula

használt név ez). A Székelyföldön kívül eddig nem került elő népi neve.

Barnás szabálytalan kalapja agyvelőszerűen tekervényes, ráncos, gyakran többcsúcsú. Őszi gomba, mely fenyőerdőben fatuskókon vagy mellettük, főleg égésnyomokon terem. Étkezési értéke vitatott, ritka faj.

GYMNOPUS V. COLLYBIA FUSIPES, ÁRVÉGŰ FÜLŐKE, *tőkegomba* (Kovászna, Orbaiszék).

Más népi neve: ?*csopros gomba* (Balatonmellék).

Júniustól októberig terem lomberdőben fák tövén, gyökerein, faanyagon,



Gymnopus v. Collybia fusipes.
Kép: Pál-Fám Ferenc

többnyire csoportosan. Tönkje árszerűen gyökerező, gyakran csavarodott. A kalap vörösesbarna, higrofán, lemezei ritkán állók, felkanyarodók, eleinte fehérek, végül hússzínűek, rozsdafoltosak lesznek. Ehető, az anyaországban a piacon is árusítható, de az idősebb szívós, rostos példányok megárthatnak.

SUILLUS GRANULATUS, SZEMCSÉSNYELŰ FENYŐTINÓRU, *nyálas hiribi* (Csík), *vajgomba* (Sepsibesenyő).

Más népi neve: *fenyőalja, fenyőgomba* (Balatonmellék, Vas), *fenyőpesze* (Mátra



Suillus granulatus. Kép: Pál-Fám Ferenc

vidéke), *fenyőtinóra* (Zemplén), ?*fenyővargánya* (Baranya), *jéjcsár* (Máramaros, Felsőróna, az ukránból jön), *némethirib* (Barcaságon a barna gyűrűstinórunak is ez a neve), *taknyos vargánya* (Veszprém), *vajgomba* (Kishont) *vajaspölc, vajgomba* (Abaúj-Torna), *vajszepe* (Medvesalja), *vajvargánya* (Baranya).

2–10 cm átmérőjű kalapja domború, majd ellaposodik; sárga, okker, barnássárga, vörösesbarna színű; nyálkás, ragadós, bőre könnyen lehúzható. Csöves részén a pórusok szűkek, idővel kitágulnak; nedves időben tejszerű cseppeket választ ki. A tönk csúcsán fiatalon fehéressárgás, idővel megbarnuló szemcsék, korpák láthatók. Húsa nem színváltó; kissé gyümölcsillatú. Májustól novemberig, kéttűs fenyők alatt növő faj. Ehető, de a kalap bőrét húzzuk le.

Polyporus umbellatus, tüskegomba, *püspökgomba* (Háromszék).

Más népi nevei: *báránvfej* (Palócföld), *bárányfejgomba* (Kishont), *báránygomba* (Zemplén), *magyaróalla* (Muravidék), *kovácsgomba* (Zengővárkony, Baranya), ?*szarvasgomba* (Kárpátalja).

Vastag tőből több elágazó, fehéres színű szár ered, melyeknek csúcsán 1-6 cm átmérőjű kalapocskák találhatók. Júniustól októberig fordul elő; lomberdőben, fa tövében vagy tuskóján. Fiatalon ehető, immunrendszert erősítő hatása van.

Általában a korallgombákhoz hasonlóan szokták megkészíteni.

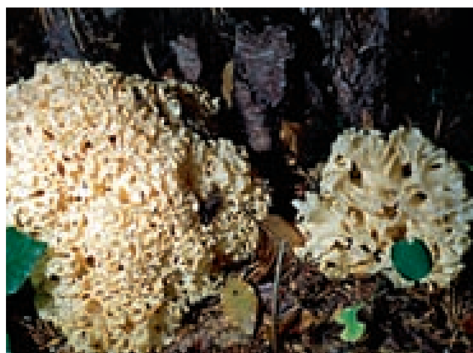
Sparassis crispa, fodros káposztagomba, ? *petrezselyemgomba* (Borszék, Gyergyó, nagyon kevesen ismerik).

Más népi nevei: *káposztagomba* (Szentgál, Balatonmellék: biztosra ismerik, bár csak néhányan; Velem, Kőszeg vidéke: kétséges az azonosítás), *szarvasgomba* (Szombathely vidéke).

Fehéres, sárgásbarnás levélszerűen ellaposodó, fodros, kanyargós sokágú, bokorszerű gomba, általában 10–40 cm átmérőjű. Fehéres húsú, fiatalon ehető, idős példányai kesernyések lehetnek. Főként kéttűs fenyők tuskóján, tövénél lelhetünk rá, augusztustól októberig. Kevéssé ismert és nem számít gyakorinak a Székelyföldön.



Polyporus umbellatus. Kép: Szilvásy Edit



Sparassis crispa.

Clitocybe gibba, sereges tölcsérgomba *?lasa* (Gyergyószárhegy).

Más népi nevei: *?harmatgomba* (Kétgút, Kárpátalja), *?rókagomba* (Ormánság, Kárpátalja), *tőcsérgomba* (Izsnyéte, Kárpátalja), *?tölcsérgomba* (Szalafő, Őrség).

Lomb- és fenyőerdőben terem általában novembertől decemberig. Fiatalon ehető, öregen szívós lehet a húsa. Aromás illatú. Jellegzetesen púpos a tölcséres kalap közepe.



Clitocybe gibba

Clitocybe geotropa ***?tőcsérgomba*** (Borszék, Gyergyó).

Más népi nevei: *tölcsérgomba*, *tőcsérgombå* (Bernecebaráti, Ipoly mente, talán a gyűrűs tuskógombára – Armillaria mellea – is értik e neveket).

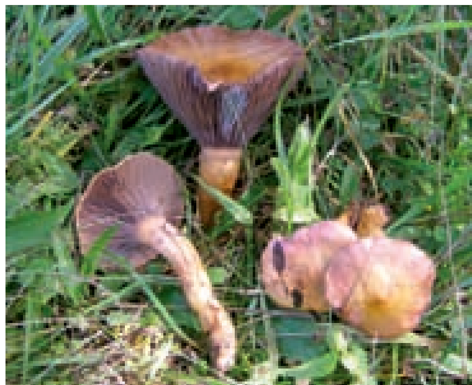
5–30 cm-es kalapja fiatalon domború, közepén egy jellegzetes púppal, majd ellaposodik, tölcséressé válik, de a közepén a púp megmarad. A kalap színe fehéressárga, bőrszínű, felülete selymes, matt. Húsa édeskés, gyümölcsillatú. Szeptembertől decemberig találkozhatunk vele tisztásokon, bokrosokban vagy világos lomberdőben. Fűszeres ízű inkább csak fiatalon ehető gomba.



Clitocybe geotropa

Chroogomphus rutilus, vöröses nyálkásgomba, *borsógomba* (Kézdialmás). A Székelyföldön kívül eddig nem került elő népi neve.

Kalapja 4–10 cm átmérőjű, kúpos, domború, majd ellaposodik, de közepén púpos marad. Színe rézvörös, narancsbarnás, nedvesen tapadós, szárazon fénylő. Lemezei mélyen lefutók, ritkán állók,



Chroogomphus rutilus

narancsos színűek, majd bíborbarnák, végül feketésbarnák lesznek. A fiatal gombáknál a kalap szélét pókhálószerű részleges burok köti össze a tönkkel, mely később elszakad és egy szálas gallérzóna alakul ki. Júliustól decemberig, kéttűs fenyők alatt növő, gyakori, ehető gomba.

Jegyzetek

1 Az ismertetések nagyjából az ismertségi fok sorrendjében követik egymást a továbbiakban.

2 Lásd főleg a hivatkozások, források végett: Zsigmond 2009a.

3 Bartha 2010.

4 Általában a Ramaria flava, sárga korallgomba is ugyanazon a néven szerepel a magyar nyelvterületen, így van ez a Székelyföldön is.

Függelék

A székelyföldi gombanevek tájegységenkénti jegyzéke

A zárójel azt jelzi, hogy valószínűleg pontos, de nem biztos az azonosítás, a kérdőjel a név előtt pedig azt, hogy bizonytalan az azonosítás. Mindez vonatkozik saját gyűjtésemre, mások esetében szinte csak gombászok (mint Hollós, Szemere) kivételével lehet biztosra menni. Mások adatainál csak ritkán használom az említett jeleket. Nr. = néprajzi adalék (Csak azt vettem ide be, mi a gomba felismerését segíti, illetve a nevet magyarázza), T. = történeti adat, m. = megye, vm. = vármegye, h. = hinc, n. = német, ro. = román, ru. = ruszin, sz = szász, szk. = szlovák, u. = ukrán.

ARANYOSSZÉK

Aranyospolyán / Poiana-Turda

csiperke, Agaricus campestris
lófing, Lycoperdon, Bovista
szegfűgomba, Marasmius oreades
Nr. *Nem ismerik az erdei gombákat*.

Aranyosgyéres / Câmpia Turzii

galambgomba, Russula spp.

Csegez / Pietroasa

bolondgomba, 'mérgező gomba'
csiperke, Agaricus spp.
csürkeláb, Ramaria flava és R. botrytis
kékhátú, Russula cyanoxantha
kenyérgomba, Lactarius volemus
keserűgomba, Lactarius piperatus
lófing, Lycoperdon, Bovista spp.
medvetalp, ?
nyírfagomba, ?
piroshátú, Russula sp. (R. rosea)
pitonka, Boletus edulis, B. spp.
rókagomba, Cantharellus cibarius
szegfűgomba, Marasmius oreades
tapló, Phellinus, Fomes, Polyporus spp.
tövisajjú, Calocybe gambosa

Harasztos / Călăraşi-Turda

csiperke, Agaricus campestris
lófing, Lycoperdon, Bovista spp.
szegfűgomba, Marasmius oreades

Várfalva / Moldoveneşti

csiperke, Agaricus campestris, …
csürkeláb, Ramaria spp.
fagomba, Lentinus, Polyporus spp.
galambhátú, Russula vesca, Russula ?
gebegomba, Armillaria mellea
kékhátú, Russula cyanoxantha, R. virescens
keserűgomba, Lactarius piperatus
laskagomba, Pleurotus ostreatus
lófing, Lycoperdon, Bovista spp.
őzláb, Macrolepiota procera
pitonka, Boletus edulis
rókagomba, Cantharellus cibarius
szegfűgomba, Marasmius oreades
tapló, Phellinus, Fomes, Polyporus spp.
tinógomba, Lactarius vellereus
tüvisalja, Calocybe gambosa
úrigomba, Amanita caesarea
varganya, Boletus edulis

CSÍKSZÉK

Csatószeg / Cetăţuia

Cziráky 1820:
bikkfatapló, (Fomes fomentarius)
fenyőfatapló, (Fomitopsis pinicola)

Csíkborzsova / Bârzava

barátfül, ?Auricularia sp.
bükkfagomba, ?Fomes fomentarius
csiporka, Agaricus campestris, Agaricus silvaticus, Agaricus haemorrhoidarius, …
csokros szengyörgygomba, ?Calocybe gambosa
faszkógomba, Morchella spp.
fenyőalja, Lactarius deliciosus, L. deterrimus
fűzfagomba, Laetiporus sulphureus
galambgomba, Russula, főleg: R. vesca, R. integra, R. cyanoxantha, R. virescens
gévagomba, Laetiporus sulphureus
hirip, Boletus spp.
kagylógomba, ? Helvella ? Auricularia sp.
kakastaréj, kakastaraj, Ramaria flava
kenyérgomba, Lactarius volemus
keserűgomba, Lactarius piperatus, L. pergamenus
királynégomba, Boletus edulis
kövér galambgomba, ? Russula sp.
lasagomba, ?
lasapisztiric, (Lyophyllum connatum)
légygomba, Amanita muscaria
lila pereszke, Lepista nuda
lófing, Lycoperdon, Bovista spp.
lúdorda, Lycoperdon, Bovista spp.
ökörnyelv, Sarcodon imbricatus
őszi pisztiric, ? Clitocybe nebularis
őzláb, Macrolepiota procera
pisztiric, ?
porcogó, porcogógomba, Lactarius piperatus
puhatag, Lycoperdon spp.
rókagomba, Cantharellus cibarius
szegfűgomba, ?
szengyörgygomba, Morchella, Ptychoverpa
szívgomba, ? Corydalis solida és Corydalis cava
táncgomba, Amanita muscaria
tavaszi pisztiric, Calocybe gambosa
tinótorty, ?
topló, Polyporus spp.
úrigomba, ? Suillus granulatus

Cziráky 1820:

galambgomba,
hilipgomba,
keserűgomba,
lasagomba,
szarvasgomba,
szentgyörgygomba

Csíkdánfalva /

Antal 2003:
csapirka, Agaricus campestris, Agaricus spp.
fenyőalja, Lactarius deterrimus, L. deliciosus
hirip, Boletus edulis
kakastaréj, Ramaria flava, R. botrytis
kenyérgomba, ?
keserúgomba, Lactarius piperatus
medvegomba, Boletus edulis
őzláb(gomba), Macrolepiota procera
puhatag, Bovista, Lycoperdon spp.
rókagomba, Cantharellus cibarius
szalonnagomba, Boletus edulis
szarvasgomba, ?
szegfűgomba, Marasmius oreades

Csíkmadaras / Mădăraş-Ciuc

bükkfagomba, Pleurotus ostreatus
csiperka, Agaricus campestris
faszkagomba, Morchella
fenyőalja, Lactarius deliciosus, L. deterrimus
kakastaréj, Ramaria flava
kékhátú, Russula spp.
kenyérgomba, Lactarius volemus

keserűgomba, Lactarius piperatus
lasa(gomba), ? Melanoleuca subalpina ?
légygomba, Amanita muscaria
? medvegomba, Boletus edulis
szegfűgomba, Marasmius oreades

Csíkrákos /Racu

csipirka, csopirka, csiperke, Agaricus spp.
disznógomba, ? tinóruféle
fagomba, Polyporus, Lentinus spp.
faszkógomba, Morchella spp.
fenyőalja, Lactarius deterrimus
galambgomba, Russula spp.
hirip, Boletus spp.
kakastaréj, Ramaria spp.
kenyérgomba, Lactarius volemus, ? Russula sp.
lasagomba, ? Pleurotus ostreatus
légygomba, Amanita muscaria
lófinggomba, Lycoperdon spp.
medvegomba, Boletus spp.
(mezei) szegfűgomba, Marasmius oreades
németgomba, Boletus spp.
ökörnyelv, ? Sarcodon imbricatus
őzgomba, Macrolepiota procera
pettyesgomba, pettygomba, Amanita muscaria
pisztricgomba, ? Polyporus squamosus
piros gomba, Amanita muscaria
puhatag, Lycoperdon spp.
riskógomba, Lactarius deterrimus
rókica, Cantharellus cibarius
sapkagomba, Morchella spp.
seprűgomba, Ramaria spp.
süveggomba, Morchella spp.
szengyörgygomba, (?) Calocybe gambosa
tapló, Polyporus, Lentinus spp.
!tejgomba, Lactarius piperatus
tőcsérgomba, tölcsérgomba, ?

Csíkszentmárton / Sânmartin (benne Csekefalva)

csiperke(gomba), Agaricus campestris
csutakgomba, Armillaria mellea
csutaklasa, Armillaria mellea
erdei csiperke, Agaricus silvicola, A. silvaticus, Agaricus haemorrhoidarius,
faszkógomba, Morchella spp.
fenyőalja, Lactarius deliciosus, L. deterrimus
filgomba, ? Gyromitra esculenta
fűgomba, Marasmius oreades
fűzfagomba, Laetiporus sulphureus
galambgomba, Russula vesca, R. cyanoxantha, R. virescens, …
ganyégomba, Coprinus, Panaeolus spp.
gébegomba, Armillaria mellea
harmatgomba, Coprinus, Panaeolus
kalapgomba, Morchella spp.
kenyérgomba, Lactarius volemus
keserűgomba, Lactarius piperatus
kicsi őzlábgomba, ? Macrolepiota cristata, ? L. helveola
lasa(gomba), Pleurotus ostreatus
legygomba, Amanita muscaria
lófinggomba, Lycoperdon, Bovista spp.
medvegomba, Boletus edulis
nyári lasa, ? Melanoleuca subalpina
ökörnyelv, Sarcodon imbricatus
őszi lasa, ? Lepista saeva Nr. *Húsz éve ismerik erre az őszi lasát. Olyan lilás.* (NM) *Sűrű, tömött a labodája az őszi lasának (a tarlóba terem, a mezőn).* (NMII)
őzláb, Macrolepiota procera
péterfaszú gomba, Morchella spp.
pisztiric, Polyporus squamosus
pócgomba, Lactarius vellereus
porcgomba, Lactarius vellereus
puhatag, Lycoperdon, Bovista spp.
seprűgomba, Ramaria spp.
szarvasnyelv, Sarcodon imbricatus
szarvasgomba, Sarcodon imbricatus
szegfűgomba, Marasmius oreades
szengyörgygomba, szöngyörgygomba, Morchella, Ptychoverpa spp.
szilvagomba, Calocybe gambosa
tollógomba, ? Leucoagaricus leucothites ? Macrolepiota excoriata ? Agrocybe praecox

topló(gomba), Polyporus, Lentinus spp.
úrigomba, ? Suillus granulatus

Csíkszentmihály / Mihăileni (Felcsík)
csipirke, Agaricus campestris
disznógomba, Lactarius vellereus
erdei csipirke, Agaricus silvaticus, Agaricus haemorrhoidarius,
faszkógomba, Morchella spp.
fehér fenyőalja, (Lactarius torminosus)
fenyőalja, Lactarius deliciosus
fífor, Russula spp.
galambgomba, Russula spp.
gébe, Armillaria mellea
hirib(a), Boletus edulis
kakastaréj, Ramaria flava
kékhátú, Russula spp.
kenyérgomba, ? R. lepida, ? R. alutacea, ? R. aurea
keserűgomba, Lactarius piperatus
királyné, ? Boletus luridus, Xerocomus chrysenteron, Boletus regius
ködigomba, ? Russula rosea ? R. emetica, ? R. paludosa, ? R. xerampelina
légygomba, Amanita muscaria, (Amanita regalis), ? A. pantherina
lila perecke, Lepista nuda
lófing, Lycoperdon, Bovista spp.
madárgomba, ? Russula puellaris
medvegomba, Boletus edulis
nyálas hiribi, ? Suillus granulatus
ökörnyelv, Sarcodon imbricatus
őszi lasa, Clitocybe nebularis
őzláb, Macrolepiota procera
papírgomba, ?Russula sp.
pisztiric, Polyporus squamosus
rókagomba, Cantharellus cibarius
szarvasgomba, (Choiromyces meandriformis) T. Hankó 1896: 255-256)
szegfűgomba, Marasmius oreades
szürke lasa, ? Clitocybe nebularis
tinótorty, ? Catathelasma sp.
tollógomba, ? Leucoagaricus leucothites?
toplógomba, Fomes, Polyporus spp.
tövösalj, Calocybe gambosa

Csíkszenttamás / Tomeşti
faszkógomba, Morchella spp.
galambfífor, Russula spp.
kakastaréj, Ramaria spp.
poszpál, Langermannia gigantea, ? Calvatia utriformis
süveggomba, Morchella spp.
tyúkláb, Ramaria spp.

Egerszék, Csinód /
bükkfalasa, Pleurotus ostreatus Nr. *Szedik mikor rügyezik a fa, áprilisbe-májusba*. (PFA)
csutakgomba, Armillaria mellea
faszkó(gomba), Phallus impudicus.
fenyőalja, Lactarius deterrimus, Lactarius deliciosus
fődi lasa, ? Nr. *Vastag, húsos, sárgás, gasadozik a teteje. Tavasszal terem kaszálókon*. (PCÉ)
fűlasa, ? Nr. *Május-júniustól van*.
galambgomba, Russula spp.
hirib, Leccinum spp., Xerocomus spp. Nr. *A vékonyszárű medvét hívjuk hiribnek. Amelyik színét megveszti ('változtatja'), nem eheted meg.* (PFA)
keserű(gomba), Lactarius piperatus
légygomba, Amanita muscaria
lófing(gomba), Lycoperdon spp.
medvegomba, Boletus edulis, B. reticulatus
ökörnyelv, Sarcodon imbricatus
őzlábgomba, Macrolepiota procera
porcgomba, Lactarius vellereus
róka(gomba), Cantharellus cibarius
sapkagomba, Morchella spp.
seprőgomba, Ramaria spp. Főleg R. flava
szöngyörgygomba, Morchella spp. Főleg Morchella elata van erre. Nr. *Elsősorba égetéses helyen, fennyősbe, málnavészes közt májusba terem*. (PFA)

táncgomba, Marasmius oreades Nr. *Körbe mejen*. (PFA)
tinótorty, ? Catathelasma imperiale Nr. *Gombatáncba nő tavassza s nyár derekán, recés, sárgás a teteje*. (PFA)
veresbélű (gomba), Agaricus campestris, A. spp.

Göröcsfalva / Satu nou
Cziráky 1820:
csürkegomba,
süveggomba,
szarvasgomba

Madéfalva / Siculeni
németgomba, Boletus edulis
puhatag, Lycoperdon, Bovista spp.
seprűgomba, Ramaria spp.

Szépvíz / Frumoasa
Cziráky 1820:
fenyőaljagomba, (Lactarius deterrimus, L. deliciosus)
keserűgomba, (Lactarius piperatus)
szarvasgomba, ?
szentgyörgygomba, ?

Pontosan helyhez nem kötött csíki gombanevek
almafagomba, ? (Miklóssy 1978: 94)
diófagomba, (Polyporus squamosus) (Miklóssy 1978: 95)
szilvafagomba, ? (Miklóssy 1978: 98)

ERDŐVIDÉK
Felsőrákos
csiperke, Agaricus spp.
fűgomba, Marasmius oreades
galambhátú, Russula spp.
kékhátú, Russula spp.
lasagomba, Pleurotus ostreatus
kenyérgomba, Lactarius volemus
keserű(gomba), Lactarius piperatus
medvegomba, Boletus reticulatus, B. edulis
őzláb(gomba), Macrolepiota procera
piciri, Agaricus spp.
rókagomba, Cantharellus cibarius
seprűgomba, Ramaria flava

Középajta
fűgomba, Marasmius oreades
kenyérgomba, Lactarius volemus
lóposz. Lycoperdon spp., Bovista plumbea, Calvatia spp.
medvegomba, Boletus spp. Nr. *Régebb nem szedtük. A románoktól tudjuk*. (BR)
őzláb(gomba), Macrolepiota procera
péterfaszú gomba, Ptychoverpa bohemica
piciri, Agaricus spp.
róka(gomba), Cantharellus cibarius
szarvasgomba, Tuber spp. Nagyon kevesen ismerik, s csak újabban.

Magyarhermány
csiperke(gomba), Agaricus spp.
fűgomba, Marasmius oreades
galambhátú, Russula spp.
gebe(gomba), Armillaria mellea Nr. *Kevesen ismerik*.
kékhátú, Russula cyanoxantha, Russula virescens
kenyérgomba, Lactarius volemus
keserű(gomba), Lactarius piperatus
lasagomba, Pleurotus ostreatus, Pleurotus pulmonarius
légyölőgomba, Amanita muscaria
lópocor, Lycoperdon spp., Bovista, Calvatia spp.
medvegomba, Boletus edulis, B. reticulatus
őzlábú gomba, Macrolepiota procera Nr. *Régebb nem ismerték, nem ették*.

péterfaszú gomba, Coprinus spp. (Coprinus atramentarius stb.)
pisztiric(gomba), Polyporus squamosus
róka(gomba), Cantharellus cibarius
szarvasgomba, Tuber spp. Nr. *Csak újabban hallottak róla, jártak erre is keresők kutyával.*
szegfűgomba, Ramaria flava
tinógomba, Lactarius vellereus

Olasztelek
Nagy 1936:
szarvasgomba, Ramaria

Székelyszáldobos
csiperke, Agaricus spp.
fűgomba, Marasmius oreades
galambhátú, Russula spp. Nr. *Piros színűt nem szednek, nem esznek.*
gebegomba, Armillaria mellea Nr. *Régebb nem ismerték a faluban.*
kékhátú, Russula cyanoxantha, R. virescens
keserűgomba, Lactarius piperatus, L. pergamenus
lasagomba, Pleurotus ostreatus
lópocok, Lycoperdon spp., Bovista plumbea, Calvatia spp.
medve(gomba), Boletus edulis, B. reticulatus
őzlábgomba, Macrolepiota procera
péterfaszúgomba, Morchella sp. vagy (és) Ptychoverpa sp. Nr. *Nagyon kevesen tudnak róla.*
rókagomba, Cantharellus cibarius
szegfűgomba, Ramaria flava

GYERGYÓ
Borszék
árpaalj, Lepista nuda
barna légygomba, (Amanita regalis),? A. pantherina
bükkfagomba, Pleurotus ostreatus
csapirka, csepirke, Agaricus campestris (Moesz 1929: 553)
csipirka, csiperka, Agaricus campestris
csirkeláb, Ramaria spp.
ecsetgomba, Ramaria flava
erdei csipirka, Agaricus silvicola, A. silvaticus, Agaricus haemorrhoidarius
ernyőgomba, Macrolepiota procera
fagomba, Polyporus, Lentinus spp.
faszkógomba, Morchella spp.
fehér árpaalj, ? Clitocybe nebularis
fehér lasa, Pleurotus ostreatus
fenyőalja, Lactarius deliciosus, L. deterrimus
fenyűgomba, Lactarius deliciosus (Moesz 1929: 552)
finggomba, Lycoperdon, Bovista spp.
fűgomba, Marasmius oreades ?
fülgomba, ? Gyromitra infula
galambgomba, Russula spp.
gebe, Armillaria mellea
harmatgomba, Lyophyllum connatum
hirib, Boletus spp.
hirip, Boletus spp.
kék árpaalj, Lepista nuda
kékhátú gomba, Russula cyanoxantha (Moesz 1929: 553)
kígyókalap, Macrolepiota rhacodes Nr. *Vörösödik.* (EI)
kinyérgomba, egyféle Russula ?
keserűgomba, Lactarius piperatus
királygomba, Leccinum rufum ?
lasagomba, Pleurotus ostreatus
légygomba, Amanita muscaria
lila árpaalj, Lepista nuda
lófing, Lycoperdon, Bovista spp.
német hirib, ? Xerocomus spp. ? Leccinum spp.
nikorica, Lyophyllum connatum ?
nyikoréc, Lyophyllum connatum
nyikulica, Lyophyllum connatum ?

őszi hirib, Scutiger ovinus
őszi róka(gomba), Hydnum repandum
őszi róka(gomba), Cantharellus amethysteus
őszi trottyosgomba, Morchella spp., ? Gyromitra spp.
őzgomba, Sarcodon imbricatus
Lásd még Moesz 1929: 552.
őzláb, Macrolepiota procera
petrezselyemgomba, ? Sparassis crispa
piros légygomba, Amanita muscaria
pisztiric, pisztric, Polyporus squamosus
rókagomba, Cantharellus cibarius
sapkagomba, Morchella spp.
süveggomba, Morchella spp.
szakállgomba, Ramaria flava
szarvasgomba, Sarcodon imbricatus
szarvasgomba, Amanita rubescens (Moesz 1929: 551)
szegfű virággomba, Ramaria flava (Moesz 1929: 552)
szürke lasa, Pleurotus ostreatus
tejgomba, Lactarius volemus
tinori, Boletus spp.
tintagomba, Coprinus spp.
topló, Fomes fomentarius, Polyporus, Lentinus
tőcsérgomba, ? Clitocybe geotropa
trottyosgomba, ? Gyromitra esculenta

Ditró / Ditrău
Cziráky 1820:
szentgyörgy-gomba, (Morchella vagy (és) Ptychoverpa sp.) Nr., T. Az udvarnak, Lázár grófnak szoktak adni „karácson tájban” „két singnyi szárazon felfűzött szentgyörgy-gombát”.

Gyergyóalfalu / Joseni
Cziráky 1820:
hirip(gomba), Boletus spp.
keserűgomba, (Lactarius piperatus)
lasagomba, ?
nyíri szöszösgomba, ?Lactarius torminosus
pisztiricgomba, (Polyporus squamosus)
szentgyörgygomba, ?

Gyergyócsomafalva / Ciumani
csapirka, Agaricus spp.
csirkeláb, Ramaria spp.
csitkóhirip, ? Boletus vagy Leccinum vagy Xerocomus sp.
faszkógomba, Morchella spp.
fenyőalja, Lactarius deliciosus, Lactarius deterrimus
fülgomba, ? Gyromitra esculenta
gebe, Armillaria mellea
hirip, Boletus spp.
kék lasa, ? Lepista nuda v. Pleurotus ostreatus
légygomba, Amanita muscaria
magyaralja, Melanoleuca subalpina
Nr. *Fehér az egész, vékony a szára, füves helyen terem tavasszal, főleg májusban.*
marhanyelv, Sarcodon imbricatus
némethirip, ? Boletus calopus vagy satanas, Boletus, Leccinum, Xerocomus spp.
nyíri hirip, ?
őzláb, Macrolepiota procera
rókagomba, Cantharellus cibarius
szekfűgomba, Marasmius oreades
tölcsérgomba, ?

Cziráky 1820:
szarvasgomba,
szentgyörgygomba,

Gyergyószárhegy / Lăzarea
árpaalja, Lepista nuda
csapirka, Agaricus campestris
csirkeláb, Ramaria flava
fagomba, Lentinus, Polyporus,…
faszkógomba, Morchella spp.
fenyőalja, Lactarius deliciosus, L. deterrimus
fűgomba, Marasmius oreades

galambgomba, Russula vesca, R. virescens, R. cyanoxantha, ...?
hirip, Boletus spp.
keserűgomba, Lactarius piperatus
lasa, ? Clitocybe gibba?
laskagomba, Pleurotus ostreatus
légygomba, Amanita muscaria
lúdorda, Lycoperdon, Bovista
német hirip, Boletus spp.?
nyári hirip, Boletus reticulatus
őszi hirip, Boletus edulis
őzgomba, Sarcodon imbricatus
őzláb(gomba), Macrolepiota procera
rókagomba, Cantharellus cibarius
sapkagomba, Morchella spp.
topló, Fomes, Polyporus spp., ...

Cziráky 1820:
süveggomba, (Ptychoverpa, Morchella)
szentgyörgygomba, (Ptychoverpa, Morchella)

Gyergyószentmiklós / Gheorgheni
hiripgomba, Boletus edulis (Tarisznyás 1994: 231).

Gyergyóújfalu / Suseni
Cziráky 1820:
forgyosgomba, ?
hiripgomba, Boletus spp.
keserűgomba, Lactarius piperatus
lasagomba, ?
nyíri szöszösgomba, ? Lactarius torminosus
pisztiricgomba, ?
süveggomba, (Morchella sp.)
szarvasgomba, ?
szentgyörgygomba, (Calocybe gambosa)

Maroshévíz, Toplica / Topliţa
lasagomba, Melanoleuca subalpina (László Kálmán szóbeli közlése, aki Macalikra hivatkozik)

Nagyponk (Gyergyóújfalu / Suseni melletti tanyatelepülés)
bikfalasa, Pleurotus ostreatus
csürkeláb, Ramaria flava
faszkógomba, Morchella, Ptychoverpa
fenyőalja, Lactarius deliciosus, L. deterrimus
gebe, Armillaria mellea
hirib, Boletus edulis, B. reticulatus
kenyérgomba, ? Russula delica
légygomba, Amanita muscaria
lisztes fenyő, (Lactarius torminosus)
magyaralja, Melanoleuca subalpina
marhanyelv, Sarcodon imbricatus
német hirip, ? Suillus spp., ? Boletus spp. Nr. *Változtatja a színét, megkékül. Nem eszik. A világháború idején valami németek, akik erre húzódtak meg valahol, ők bizony ették. S mind roszszul is lettek, ment a hasuk, hánytak. Azóta hívják itt némethiripnek ezt a gombát.* (SzI)
őzláb(gomba), Macrolepiota procera
rókagomba, Cantharellus cibarius
süveggomba, Morchella, Ptychoverpa spp.
vakító, Bovista, Lycoperdon, Calvatia spp.

Tölgyes / Tulgheş
ecsetgomba, Ramaria flava
légygomba, Amanita muscaria

Heveder (tanya Vasláb / Voşlobeni mellett)
csípősgomba, Lactarius piperatus (Köllő 2000: 79)

Pontosan helyhez nem kötött gyergyói népi gombanevek (Rab 2001: 214):
anyagabona, Claviseps sp.
csapirka, Agaricus campestris
csirkeláb, Ramaria spp.
faszkógomba, Phallus impudicus
fenyajja, Lactarius deliciosus
fűgomba, Marasmius oreades

gabonaanya, Claviceps sp.
ganyégomba, Coprinus spp.
kékhátú galambgomba, Russula cyanoxantha
hirip, Boletus edulis
keserűgomba, Lactarius piperatus
laskagomba, Pleurotus ostreatus
légygomba, Amanita muscaria
lófing, Lycoperdon spp. spórával telten
lúdorda, Lycoperdon spp.
német hirip, Boletus sp.?
marhanyelv, Sarcodon sp.
őzláb, Macrolepiota procera
piroshátú galambgomba, Russula alutacea
rókagomba, Cantharellus cibarius
szarvasgomba, Tuber spp.
szegfűgomba, Marasmius oreades
topló, Fomes, Polyporus spp.
változó hirip, Boletus luridus?

GYIMES

Gyimesbükk / Ghimeş Făget

bükkfagomba, Pleurotus ostreatus
bükkfatopló, Fomes fomentarius
csiperke, Agaricus campestris
csípősgomba, Lactarius piperatus
faszkógomba, Morchella spp. Nr. *Töltik sós ordáva a faszkót, édesanyám úgy csinálta. (BZ)*
galambgomba, Russula vesca, R. cyanoxantha, R. virescens
gébe, gebe, Armillaria mellea
hirip, hirib Boletus edulis
kakastaréj, Ramaria spp.
kenyérgomba, Lactarius volemus
laskagomba, ? Lyophyllum connatum
lófing, Lycoperdon, Bovista spp.
őszi pisztiric, ? Lepista panaeola Nr. *A kaszálókon terem ősszel.*
őzgomba, Sarcodon imbricatus
őzláb(gomba), Macrolepiota procera Nr. *Az őzlábat most se eszi mindenki a faluban.*
őznyelv, Sarcodon imbricatus
puffancs, Lycoperdon spp. Nr. *Régebb nem, most eszik.*
riskó(gomba), Lactarius deliciosus, L. deterrimus
rókagomba, Cantharellus cibarius Nr. *A rókagomba meggyérült mostanában.*
seprűgomba, Ramaria spp.
szegfűgomba, Marasmius oreades Nr. *Mintha kaszavágást csinálnánk, úgy nő.*
szengyörgygomba, Morchella, Ptychoverpa spp.
tinótorty, Cathatelasma imperiale Nr. *Fenyősbe a széleken van inkább, nagyra megnő, színe sárgás.*
topló, Fomes fomentarius, Phellinus igniarius, Polyporus, Lentinus spp. Nr. *BZ készített szegett taplóból (Fomitopsis pinicola) virágtartót és gyufatartót is. Háza falán voltak 2011 augusztusában.*

Gyimesfelsőlok / Lunca de Sus

csutakgomba, ? Armillaria mellea
faszkógomba, Morchella spp.
fenyőalja, Lactarius deliciosus, L. deterrimus
galambgomba, Russula spp.
hirib, Boletus edulis, B. reticulatus, B. pinicola
kalapgomba, Morchella spp.
kecskekapor, (Entoloma clypeatum)
keserű, Lactarius piperatus
lasagomba, ?
őzláb, Macrolepiota procera
pitricgomba, Calocybe gambosa Nr. *Kerítésbe nő, ahogy kaszálnak.*

Gyimesközéplok / Lunca de Jos

békalasa, ? Melanoleuca subalpina
bükkfagomba, Pleurotus ostreatus
csiperke, Agaricus campestris, A. silvaticus, Agaricus haemorrhoidarius, …

csutakgomba, ? Armillaria mellea
esőgomba, ? Coprinus comatus Nr. *Tavasszal az első, táncba terem.*
fagomba, Polyporus, Trames, Phellinus spp., …
faszkógomba, Morchella Nr. *Nincs bordája. Ahol égetések vannak, és rothadt gallyak körül van.*
ficfagomba, ? Laetiporus sulphureus
fülgomba, ? Gyromitra spp.
galambgomba, Russula spp.
hirib, Boletus spp.
kakastaréj, Ramaria spp.
kecskekapor(gomba), ? Entoloma clypeatum
kenyergomba, ? piros színű Russula sp.
keserű(gomba), Lactarius piperatus
királynégomba, ?
lasagomba, (Melanoleuca subalpina) Nr. *Sütni szokták, erős erős illata van.*
légygomba, Amanita muscaria
madárgomba, ? Russula sp.
ökörnyelv, Sarcodon imbricatus
őszi pitric, ? Lepista v. Clitocybe nebularis
őzláb, Macrolepiota procera
pitricgomba, (Calocybe gambosa)
porcogógomba, Lactarius vellereus
puhatag, Lycoperdon, Bovista
riskó(gomba), Lactarius deliciosus, L. deterrimus
rókagomba, Cantharellus cibarius
seprűgomba, Ramaria spp.
tinótorty, Catathelasma imperiale
Hasonlóképp tessék beszerkeszteni, mint a többit, ez későbbi kiegészítés!

Kóstelek /Coşnea

bükkfagomba, Pleurotus ostreatus
csiperkegomba, Agaricus arvensis és más hasonló erdei csiperkék Nr. *Mezőn, fűben termőt nem tartanak számon. Szénen süssük, túróva, sós ordáva rajta.*
esőgomba, Coprinus comatus Nr. *Szedik, eszik fiatalon.*
étőgomba, 'mérgező'
faszkógomba, Morchella spp. Nr. *Meglobbasszuk, megvégva zsírba belé, tojást reé s puliszkáva esszük.*
feketegomba, Pleurotus ostreatus Nr. *A feketés színű változat neve, szedik, eszik.*
ficfagomba, Laetiporus sulphureus Nr. *A kehes lót evve felfüstölöd. Az orrához, hogy szívja fel. Amelyik megbírja, megmarad, meggyógyul. Vót próbálva.*
galambgomba, Russula virescens, Russula cyanoxantha és más Russula sp.
gyébegomba, Armillaria mellea
kakastaréj, Ramaria spp. Nr. *Szedik, eszik.*
légygomba, Amanita muscaria
lópuruc, Lycoperdon spp., Bovista spp. Nr. *A mezőn, fűben termő püfetegre használják a szót. Újabban eszik.*
medvegomba, Boletus edulis, B. reticulatus
őzláb, Macrolepiota procera Nr. *Csak az utóbbi évtizedek óta ismerik, szedik, eszik.*
pimpógomba, (Lycoperdon perlatum, L. pyriforme) Nr. *Nem eszik.*
riskó, Lactarius deterrimus Nr. *Füttőn süssük.*
rókagomba, Cantharellus cibarius
táncgomba, Marasmius oreades Nr. *Szedik, eszik, közkedvelt.*
tejesgomba, ? Lactarius vellereus Nr. *Fehér, tejet enged, étőgomba, nem jó enni.*
tinótorty, Catathelasma imperiale Nr. *Csinálunk fasírtot belőle.*

A kecskekaporgombát itt nem ismerik, de az így nevezett magas másfél méteres szárú, fehér virágú növényt igen.

Más pontosan helyhez nem kötött gyimesi adatok:

Isten kosara, Cyathus olla (Pálfalvi Pál közlése, gyűjtése)
sapkagomba, Morchella, Ptychoverpa (ÚMT IV.: 817)

KÁSZON (CSÍK)

Kászonjakabfalva /

bükkfalasa, Pleurotus ostreatus
csutakgomba, Armillaria mellea
faszkó(gomba), Phallus impudicus.
fenyőalja, Lactarius deterrimus, Lactarius deliciosus
fődi lasa, ? Nr. *Vastag, húsos, sárgás, gasadozik a teteje. Tavasszal terem kaszálókon*. (PCÉ)
fűlasa, ? Nr. *Május-júniustól van*.
galambgomba, Russula spp.
hirib, Suillus luteus
keserű(gomba), Lactarius piperatus
légygomba, Amanita muscaria
lóposzogó, Lycoperdon spp.
medvegomba, Boletus edulis, B. reticulatus
ökörnyelv, Sarcodon imbricatus
őzlábgomba, Macrolepiota procera
porcgomba, Lactarius vellereus
róka(gomba), Cantharellus cibarius
sapkagomba, Morchella spp.
seprőgomba, Ramaria spp. Főleg R. flava
szöngyörgygomba, Morchella spp. Főleg Morchella elata van erre.
táncgomba, Marasmius oreades
tinótorty, ? Catathelasma imperiale
veresbélű (gomba), Agaricus campestris, A. spp.

Kászonújfalu / Casinu Nou

büdösgomba, Phallus impudicus
bükkfalasa, Pleurotus ostreatus
csiperke, Agaricus campestris
csutakgomba, ?
erdei csiperke, Agaricus silvaticus, Agaricus haemorrhoidarius,
fenyőalja, Lactarius deliciosus, L. deterrimus
fődi lasa, ?
galambgomba, Russula cyanoxantha, R, virescens, ….?
ganyégomba, Coprinus atramentarius
gebegomba, Armillaria mellea
kakastaréj, Ramaria spp.
kenyérgomba, Lactarius volemus
keserű(gomba), Lactarius piperatus
légygomba, Amanita muscaria
lóposz, Lycoperdon, Bovista spp.
lóposzogó, Lycoperdon, Bovista spp.
medvegomba, Boletus edulis
őzláb, Macrolepiota procera
porcgomba, Lactarius vellereus
szengyörgygomba, Morchella spp
úri medve, Leccinum scabrum

HÁROMSZÉK

Felső-fehér, Székföld

Árapatak / Araci (Felsőfehér vm., ma Kovászna megye)

bikfatopló, (Fomes fomentarius) (Szabó-Péntek 1976: 210)
bolondgomba, Amanita muscaria
borosgomba, ? Macrolepiota procera (Szabó-Péntek 1976: 210)
cserefatopló, ? (Szabó-Péntek 1976: 210)
csiperke, Agaricus campestris (Szabó-Péntek 1976: 210)
diófagomba, (Polyporus squamosus) (Szabó-Péntek 1976: 133)
fűgomba, Marasmius oreades (Szabó-Péntek 1976: 210)
galambhátu, Russula cyanoxantha (Szabó-Péntek 1976: 210)
ganyégomba, Coprinus comatus, …
jegenyetopló, ? (Szabó-Péntek 1976: 210)
kékhátú, Russula virescens (Szabó-Péntek 1976: 210)
kenyérgomba, Lactarius volemus (Szabó-Péntek 1976: 210)
keserűgomba, Lactarius pergamenus (Szabó-Péntek 1976: 210)

laskagomba, Pleurotus ostreatus (Szabó-Péntek 1976: 210)
lóposzogó, Lycoperdon Nr. *Porát sebre teszik. Puffogtatják.* (Szabó-Péntek 1976: 210)
medvesegg, Leccinum griseum (Szabó-Péntek 1976: 210)
rókagomba, Cantharellus cibarius (Szabó-Péntek 1976: 210)
szekfűgomba, Marasmius oreades (Szabó-Péntek 1976: 210)
tinógomba, ? mérges (Szabó-Péntek 1976: 210)

Sepsibükszád / Bicsad
borsgomba, Amanita rubescens
büdösgomba, Phallus impudicus
csiperke, Agaricus campestris
csirkeláb, Ramaria spp
fehér csiperke, Leucoagaricus leucothites
fenyőalj, Lactarius deliciosus
faszkógomba, Morchella, Ptychoverpa spp
fűgomba, Marasmius oreades
galambgomba, Russula cyanoxantha, R. virescens
keserűgomba, Lactarius piperatus
kisasszonygomba, Flammulina velutipes
kucsmagomba, Morchella, Ptychoverpa spp
laskagomba, Pleurotus ostreatus, Pleurotus pulmonarius
légyölő gomba, Amanita muscaria
lóposzogó, Lycoperdon, Bovista spp Nr. *Van aki eszi, mi nem.*
medvegomba, Boletus spp
őzlábgomba, Macrolepiota procera
péterfaszúgomba, Morchella, Ptychoverpa spp (főleg P. bohemica s M. elata) Nr. *Ez a gyakoribb neve.*
pisztiric, Polyporus squamosus
posszantó, Lycoperdon, Bovista spp.
rókagomba, Cantharellus cibarius
szentgyörgygomba, Morchella, Ptychoverpa spp.
szilvafagomba, Calocybe gambosa
? tőkealj, Flammulina velutipes

KÉZDISZÉK
Bélafalva / Belani
békagomba, Coprinus spp.
bükkfagomba, Fomes fomentarius
csiperke, Agaricus campestris
fenyőalj, Lactarius deliciosus
galambgomba, Russula cyanoxantha, R. virescens, …
lasagomba, ? Pleurotus ostreatus
légygomba, Amanita muscaria
lópocogó, Lycoperdon, Bovista spp.
lóposzogó, Lycoperdon, Bovista spp.
kenyérgomba, Lactarius volemus
keserűgomba, Lactarius piperatus
medvegomba, Boletus edulis
őzlábgomba, Macrolepiota procera
porcogó(gomba), (Lactarius vellereus)
riskógomba, Lactarius deliciosus
rókagomba, Cantharellus cibarius
szegfűgomba, Marasmius oreades
szűgomba, Corydalis solida, Corydalis cava

Bereck / Breţcu
gyomorgomba, Ramaria spp.
harapégés(gomba), (Morchella sp.) Nr. *A harapégésgomba az a péterke Gorzafalván.* (RJ)
szilvafaajjú, Calocybe gambosa
úrigomba, Boletus edulis

Csernáton / Cernat
faszgomba, Phallus impudicus
fődi lasa, ? Polyporus umbellatus
medvegomba, Boletus edulis
úrigomba, Boletus edulis
véka, (Cyathus olla)

Csomortán / Lutoasa
csiperke, Agaricus campestris
galambgomba, Russula spp.

harapégésgomba, Polyporus sp.
kenyérgomba, (Lactarius volemus)
keserűgomba, Lactarius piperatus
lóposzogó, Lycoperdon, Bovista spp.
őzlábgomba, Macrolepiota procera
pöfeteg, Lycoperdon, Bovista spp.
rókagomba, Cantharellus cibarius
szegfűgomba, Marasmius oreades
tinórigomba, Boletus edulis
úriróka, Ramaria flava

Dálnok / Dalnic
borsgomba, Amanita rubescens
csiperke, cseperke, Agaricus campestris
galambhátú, Russula spp.
gebegomba, Armillaria mellea
gilvagomba, ? Nr. *Csak rég tudtak róla.*
harapégőgomba, Polyporus sp.
kékhátú, Russula cyanoxantha, R. virescens
kenyérgomba, Lactarius volemus
keserűgomba, Lactarius piperatus, L. pergamenus
kucsmagomba, Morchella spp.
lóposzogó, Lycoperdon, Bovista spp.
medvegomba, Boletus, Suillus, Leccinum spp.
őzláb(gomba), Macrolepiota procera
rókagomba, Cantharellus cibarius
susulykagomba, ?
süveggomba, Morchella spp.
szegfűgomba, Marasmius oreades
szilvafagomba, Entoloma clypeatum
tinógomba, Lactarius vellereus
tinórgomba, Lactarius vellereus
úrigomba, Ramaria flava

Esztelnek / Estelnic
borsgomba, Amanita rubescens
cseperke(gomba), Agaricus campestris
csirkeláb(gomba), Ramaria spp.
galambgomba, Russula spp.
gebegomba, Armillaria mellea
haláltrombita, Craterellus cornucopioides
harmatgomba, ?
kenyérgomba, Lactarius volemus
keserű(gomba), Lactarius piperatus
lasagomba, Pleurotus ostreatus
légygomba, Amanita muscaria
lóposzogó, Lycoperdon, Bovista spp.
medvegomba, Boletus edulis, B. reticulatus
őzláb, Macrolepiota procera
péterkegomba, (Marasmius oreades)
porcogógomba, (Lactarius vellereus)
rókagomba, Cantharellus cibarius
szegfűgomba, Marasmius oreades
szilvagomba, ?
szöszkegomba, ?
úrigomba, Ramaria spp.

Gazda 1980:457:
cseperke, Agaricus campestris, A. bitorquis, A. bisporus
csirkeláb, Ramaria flava
galambgomba, Russula virescens, R. cyanoxantha
gégegomba, Armillaria mellea
kenyérgomba, Lactarius volemus
keserűgomba, Lactarius piperatus
laskagomba, Pleurotus ostreatus
medvegomba, Boletus edulis
őzlábgomba, Macrolepiota procera
riskógomba, Lactarius deliciosus
rókagomba, Cantharellus cibarius
szekfűgomba, Marasmius oreades
szilvagomba, (?!) Entoloma clypeatum
úrigomba, Boletus edulis

Haraly / Harale
gyűlésgomba, Armillaria mellea

Kézdialbis / Albiş
csipërke(gomba), Agaricus campestris
fehér csiperke, Leucoagaricus leucothites
galambhátú (gomba), ? Russula vesca, ? R. alutacea, …
gebegomba, Armillaria mellea
kékhátú (gomba), Russula cyanoxantha, R. virescens

kenyérgomba, Lactarius volemus
keserűgomba, Lactarius piperatus
laskagomba, Pleurotus ostreatus
lóposzogó, Lycoperdon, Bovista spp.
medvegomba, Boletus edulis
őzláb(gomba), Macrolepiota procera
péterfaszú gomba, Morchella spp.
piszpiric, Polyporus squamosus
rókagomba, Cantharellus cibarius
süveggomba, Morchella spp.
szegfűgomba, Marasmius oreades
szilvafaaljgomba, ? Entoloma clypeatum
tinógomba, Lactarius vellereus
úrigomba, Ramaria flava

Kézdialmás /Mereni
Rancz 2007:
borsógomba, Chroogomphus rutilus
harapégésgomba, 1. Az aljnövényzet leégetése után termő gombák gyűjtőneve, 2. Valamennyi ehető gomba gyűjtőneve
harmatgomba, 1. Leucoagaricus leucothites, 2. Igen rövid életű gombaféle
kakastaré(j), Ramaria flava
lasagomba, Pleurotus ostreatus
lófinggomba, Bovista plumbea, Langermannia gigantea
lópocogó, Bovista plumbea, Langermannia gigantea
medvegomba, Boletus reticulatus
pisztiric, Polyporus squamosus
riskó, Lactarius deterrimus
topló, (Lentinus, Fomes, Polyporus spp.)

Kézdimartonos / Mărtănuş
bábasegg, Boletus edulis
cseperke, csiperke, Agaricus spp.
csirkeláb, Ramaria spp.
fülgomba, ? Gyromitra esculenta
gebegomba, Armillaria mellea
kéhátú, Russula spp. (főleg R. cyanoxantha)
kenyérgomba, Lactarius volemus
keserű(gomba), Lactarius piperatus, L. pergamenus
laskagomba, Pleurotus ostreatus
lóposzogó, Lycoperdon spp.
medvegomba, Boletus spp.
őzláb, Macrolepiota procera
pisztric, Polyporus squamosus
riskó, Lactarius deterrimus
túróshátú, Russula virescens
úrigomba, Boletus edulis

Maksa / Moacşa
Istenke vékája, Cyathus olla

Ojtoz / Oituz
bikgyébe, Armillaria mellea
csiperke, Agaricus campestris
csutakgyébe, Armillaria mellea
erdei csiperke, Agaricus silvaticus, Agaricus haemorrhoidarius,
feketehátú laska(gomba), Pleurotus ostreatus
fenyőgyébe, Armillaria mellea
fődi las(k)a, Lyophyllum connatum
fülgomba, Gyromitra fastigiata, Gyromitra spp. Nr. *Eszik, régóta.*
galambgomba, Russula virescens, R. cyanoxantha
keserű, Lactarius piperatus, L. pergamenus
kenyérgomba, Lactarius volemus
lapigyébe, Armillaria mellea (hamarabb megjelenő)
lóposzogó, Lycoperdon, Bovista spp.
medvegomba, Boletus edulis, B. reticulatus
nyári laska(gomba), Pleurotus pulmonarius
nyári riskó, Lactarius deterrimus
nyíri riskó,? Lactarius torminosus
őszi laska(gomba), Pleurotus ostreatus
őzláb, Macrolepiota procera
péterke(gomba), Morchella spp, Ptychoverpa sp.

pettyesgomba, Amanita muscaria
pettyes kígyógomba, Amanita muscaria
pisztiric(gomba), Polyporus squamosus
rókagomba, Cantharellus cibarius
szegfűgomba, Marasmius oreades
szilvagomba, Calocybe gambosa

NR.: *A piruló őzlábat nem eszik, a piruló galócát sem.*

Torja / Turia

fűlgomba, ? Nr. *Barna színű, fül alakú gombafaj.* (Nemes-Gálffy-Márton 1974: 69)
szőrös róka, Hydnum repandum

ORBAISZÉK

Csomakőrös / Chiuruş

harapégés(gomba), Polyporus sp.
keserűgomba, Lactarius piperatus

Gelence / Ghelinţa
(Sántha 2003)

bábagomba, Boletus edulis, B. aereus, B. reticulatus
bábasegg, Boletus edulis, B. aereus, B. reticulatus
bikkfagomba, Pleurotus pulmonarius, Pleurotus ostreatus
bikkfatopló, bikkfatapló, Fomes fomentarius
borsgomba, borsosgomba, Amanita rubescens (ált.)
borsgomba, borsosgomba, Russula foetens (néhányan)
borsikagomba, Russula foetens
cseperke, csiperke, Agaricus campestris, A. silvicola, A. arvensis
csirkeláb, csürkeláb, Ramaria flava, R. botrytis, R. formosa
csoportgomba, Armillaria mellea
csutakgomba, Armillaria mellea
döggomba, Lactarius vellereus
fűgomba, Marasmius oreades
fülgomba, ? Otidea onotica, ? Aleuria aurantia
fűzfatapló, fiszfatapló, ? Laetiporus sulphureus
fenyőalja, fenyőaljagomba, fenyőaljgomba, Lactarius deterrimus, ? Russula rosea
fődilaska, Lyophyllum connatum ? Lyophyllum decastes, ? Pluteus cervinus
galambhátú, Russula spp.
ganyégomba, Coprinus spp.
gébegomba, gebegomba, Armillaria mellea
gégegomba, Armillaria mellea
gyűlésgomba, Armillaria mellea
harapégtegomba, harapégésgomba, Polyporus ?
házigomba, Serpula lacrymans
kékhátú, Russula cyanoxantha
kenyérgomba, Lactarius volemus
keserűgomba, Lactarius piperatus, L. pergamenus
laskagomba, Pleurotus pulmonarius, Pleurotus ostreatus
legelőgomba, Marasmius oreades
légygomba, Amanita muscaria
lila cseperke, Lepista nuda
lófing, Lycoperdon spp.
lóporc, Lycoperdon spp.
lóporcogó, Lycoperdon spp.
lóposzogó, Lycoperdon spp.
lópurc, Lycoperdon spp.
medvegomba, Boletus edulis, B. aereus, B. reticulatus
nyíralja, nyírajjagomba, Lactarius torminosus
őszike, Lactarius deterrimus
őzikegomba, Lactarius deterrimus
őzláb, őzlábgomba, Macrolepiota procera
pereszlengomba, Marasmius oreades
piros galambgomba, ?Lactarius deterrimus, Russula rosea
pisztiricgomba, piszpiricgomba, Polyporus squamosus
porcgomba, Lactarius vellereus

riskógomba, Lactarius deterrimus
rókagomba, róskagomba, Cantharellus cibarius
suskagomba, Morchella , Coprinus spp.
szekfűgomba, Marasmius oreades
szemerkegomba, ? (szemerke=luc)
szilvaaljgomba, Entoloma clypeatum, E. saepium
szőrgomba, Lactarius torminosus
tinórragomba, tinórgomba, tinórugomba, Leccinum
topló, toplógomba, Fomes, Trametes, Piptoporus, Polyporus
tőkegomba, Armillaria mellea
úriróska, Ramaria flava, R. botrytis, R. formosa
ülügomba, Macrolepiota procera
ülühát, Macrolepiota procera
vérgomba, Lactarius deterrimus
vérejáró, Lactarius deterrimus

Kommandó / Comandău
borshátú gomba, Amanita rubescens
csiperke, Agaricus campestris
csirkeláb, Ramaria spp.
fosatógomba, Ramaria flava
fődi laska, Lyophyllum connatum, Clitopilus prunulus
fülgomba, ? Gyromitra esculenta?
galambgomba, Russula spp.
gébe(n)gomba, Armillaria mellea
gyomorgomba, Ramaria flava
fokhagymagomba, Marasmius alliaceus
laskagomba, Pleurotus ostreatus
lóposzogó, Lycoperdon, Bovista spp.
lópurc, Lycoperdon, Bovista spp.
medvegomba, Boletus edulis
őzláb, Macrolepiota procera
piszpiric, Polyporus squamosus
rókagomba, Cantharellus cibarius
suskagomba, Morchella spp.
szegfűgomba, Marasmius oreades
szultángomba, Cathatelasma imperiale Nr. *Újabban kezdték megismerni, és ez a neve terjed.*
úrigomba, Ramaria spp.
zsemle(gomba), Scutiger v. Albatrellus ovinus Nr. Újabban kezdték megismerni, és ez a neve terjed.

Kovászna
tőkegomba, Collybia fusipes

Ozsdola / Ojdula
bábasegg, Boletus edulis
purcigomba, Lycoperdon, Bovista spp.
táncgomba, 'mérgező'

Zágon / Zagon
fődi lasa, ? Lyophyllum connatum
gebegomba, Armillaria mellea
gyűlésgomba, Armillaria mellea
harmatgomba, ? Melanoleuca subalpina
kalapgomba, Macrolepiota procera
mihálykagomba, Armillaria mellea
nyári lasa, ? Pleurotus pulmonarius, ? Lyophyllum connatum
ökörhúgygomba, Marasmius oreades
szegfűgomba, Marasmius oreades
szilvafagomba, ? Calocybe gambosa v. Entoloma clypeatum

SEPSISZÉK
Étfalva / Zoltan
csiperke(gomba), Agaricus campestris
csürkegomba, Hydnum repandum
fűgomba, Marasmius oreades
kékhátú (gomba), Russula cyanoxantha
laskagomba, Pleurotus ostreatus
lópocok, Lycoperdon, Bovista spp.
medvegomba, Boletus edulis
őzláb(gomba), Macrolepiota procera
piszpiric, Polyporus squamosus
róukagomba, Cantharellus cibarius
szilvagomba, Calocybe gambosa

Gidófalva / Ghidfalău
csirkegomba, Hydnum repandum
lófaszú gomba, Macrolepiota procera
medvesegg, Boletus edulis

Kálnok / Calnic

borsgomba, Amanita rubescens
csipërke(gomba), Agaricus campestris
csirkeláb, Ramaria flava
kékhátú, Russula cyanoxantha, R. virescens
kenyérgomba, Lactarius volemus
keserűgomba, Lactarius volemus
laskagomba, Pleurotus ostreatus
lóposz, Lycoperdon, Bovista spp.
medvegomba, Boletus edulis
őzláb, Macrolepiota procera
pisztiric, Polyporus squamosus
rókagomba, Cantharellus cibarius
süveggomba, Morchella spp.

Málnás / Malnaş és Oltszem / Olteni

püspökgomba, Polyporus umbellatus
Nr. *Általában ugyanazon neveket használják, mint Sepsiszentgyörgyön.*

Sepsibesenyő / Pădureni

csiperke, Agaricus campestris
fűgomba, Marasmius oreades
gebegomba, Armillaria mellea
Isten vékája, Cyathus olla
kékhátú, Russula cyanoxantha
kenyérgomba, Lactarius volemus
laskagomba, Pleurotus ostreatus
medvegomba, Boletus edulis, B. reticulatus
őzláb, Macrolepiota procera
rókagomba, Cantharellus cibarius
szöszkegomba, Lactarius torminosus
vajgomba, ? Suillus granulatus? (Zoltán Sándor sepsiszentgyörgyi gombász közlése)

Sepsikőröspatak / Valea Crişului

almagomba, Lactarius volemus
békagomba, Coprinus spp.
bükkfatapló (bikkfatopló), Fomes fomentarius
borosgomba, Amanita rubescens
borsgomba, Amanita rubescens
borsikagomba, Russula foetens
cseperke, Agaricus campestris, A. arvensis, A. bisporus, …
csíkgomba, Lepista panaeola
csikkalj, Calocybe gambosa, Lepista panaeola
csiperke(gomba), Agaricus spp.
csipkealj, Calocybe gambosa, Lepista panaeola
csirkeláb, csürkeláb, Ramaria spp.
csutakgomba, Armillaria mellea
csutaklaskagomba, Pluteus cervinus
csürkegomba, Ramaria spp.
erdei csiperke, Agaricus augustus, A. silvicola, A. silvaticus, Agaricus haemorrhoidarius
fagomba, Lentinus spp.
farkasrókagomba, Hydnum repandum
fehér csiperke, (Amanita verna), (A. phalloides), (Leucoagaricus leucothites)
fehér pereszke, fehér peszterke, Clitocybe nebularis
fehér pettyes borsgomba, Amanita pantherina
fehér toplóu, Piptoporus betulinus
feketegomba, Craterellus cornucopioides
fenyőalj(gomba), Macrolepiota procera, Macrolepiota rhacodes
fenyőgomba, Lactarius deliciosus, L. deterrimus
fenyőpeszterge, Tricholoma terreum
fődi lasa (földi laskagomba), Clitocybe nebularis
fűgomba, Marasmius oreades
fülesgomba, (Gyromitra fastigata), ? G. infula, …
fűzfatopló, Phellinus igniarius
galambgomba, Russula spp.
galambhátú, Russula spp.
gebe, gebegomba, Armillaria mellea
haláltrombita, Craterellus cornucopioides
harapégés(gomba), ?
harmatgomba, Melanoleuca subalpina

kakastaréj, Ramaria spp.
kékhátú, kékhátú gomba, Russula cyanoxantha
kék pereszke, kék peszterge, kék peszterke, Lepista nuda
kenyérgomba, Lactarius volemus
kerti gomba, Marasmius oreades
keserű, keserűgomba, Lactarius piperatus
királygomba, Macrolepiota procera
kucsmagomba, Morchella, Ptychoverpa, Gyromitra esculenta
laskagomba, Pleurotus ostreatus
légygomba, Amanita muscaria, (A. regalis), ? A. pantherina
lila peszterge, Lepista nuda
lófaszgomba, Phallus impudicus
lópocogó, Lycoperdon, Bovista spp.
lóposz(ogó), Lycoperdon, Bovista spp.
lópusz, Lycoperdon, Bovista spp.
medvegomba, Boletus, Leccinum, Suillus
medvegomba, Boletus edulis, B. reticulatus, B. pinicola, …
őszi csikkalj, Lepista panaeola
őzláb(gomba), Macrolepiota procera, L. rhacodes
péterfaszú gomba, Morchella, Ptychoverpa spp.
piros galambgomba, Russula emetica, R. fragilis, R. lepida, R. rosea
piroshátú (galambgomba), Russula emetica, R. fragilis, R. lepida, R. rosea
piszpiri(c), piszpirisz, Polyporus squamosus
pisztiric, Polyporus squamosus
riskagomba, ? Lactarius torminosus
rókagomba, Cantharellus cibarius
rossz suskagomba, Gyromitra esculenta.
rossz szëkfűgomba, Inocybe rimosa
róuzsagomba, Lactarius deliciosus, L. deterrimus
sárga fagomba, Laetiporus sulphureus
sárga laskagomba, Laetiporus sulphureus
sárguló csiperke, Agaricus xanthoderma
seprűgomba, Ramaria spp.
seprűláb, Ramaria spp.
suskagomba, Morchella, Ptychoverpa spp.
süveggomba, Morchella, Ptychoverpa spp.
szekfűgomba, Marasmius oreades
szilvaalj(gomba), Entoloma clypeatum
szilvafagomba, Entoloma clypeatum
szösz(i)kegomba, Lactarius torminosus
szürke peszterge, szürke peszterke, Clitocybe nebularis
tavaszi csikkalj, Calocybe gambosa
tinó(r)gomba, Lactarius vellereus
tinórugomba, Lactarius vellereus
topló, Polyporales, Trametes, Phellinus spp.
tőkealjgomba, Hypholoma fasciculare
tövisgomba, Calocybe gambosa
tövisaljgomba, Calocybe gambosa
ülügomba, Macrolepiota procera, M. rhacodes (ülü 'ölyv')
üszöge, Lycoperdon, Bovista, Calvatia spp.
vackorgomba, például Amanita muscaria és más mérgező gombák
ződhátú (galambgomba), Russula virescens
ződhátú gomba, Russula virescens

Sepsiszentgyörgy / Sf. Gheorghe

csiperke, Agaricus campestris, Agaricus bisporus
fenyőalja (gomba), Lactarius deliciosus, L. semisanguifluus
fűgomba, Marasmius oreades
gebegomba, Armillaria mellea
Isten vékája, Cyathus olla
kékhátú, Russula cyanoxantha
kenyérgomba, Lactarius volemus
laskagomba, Pleurotus ostreatus
medvegomba, Boletus edulis, B. reticulatus
őzláb, Macrolepiota procera
pisztric(gomba), Polyporus squamosus
rizike(gomba), Lactarius deliciosus, L. deterrimus, L. semisanguifluus
rókagomba, Cantharellus cibarius

László 1976:
borsgomba, Amanita rubescens
bükkfatapló, Fomes fomentarius
csiperke, Agaricus campestris, A. bisporus
csirkegomba, Ramaria flava és R. aurea
galambhátú gomba, Russula cyanoxantha
kékhátú gomba, Russula virescens
keserűgomba, Lactarius piperatus és L. pergamenus
kucsmagomba, Morchella, Ptychoverpa spp.
pisztric gomba, Polyporus squamosus
rizike(gomba), Lactarius deliciosus, L. semisanguifluus

Sepsiszentkirály / Sâncraiu
csipkealjgomba, Calocybe gambosa
harapégésgomba, ? Polyporus sp,
őszike, (Macrolepiota excoriata), (Leucoagaricus leucothites)
őszigomba, (Macrolepiota excoriata), (Leucoagaricus leucothites)
rühösgomba, Polyporus squamosus
téntásszárú, Lepista saeva Nr. *Egészen új név, egy pásztortól hallottam, még nem terjedt el használata.*
Gazda 1970:
borsgomba, Amanita rubescens Nr. *Úgy 50 éve egy szentgyörgyi mérnök hozta divatba.*
csiperke, Agaricus spp.
csipkealjgomba, Calocybe gambosa (tehát nem Polyporus ovinus!)
galambhátú, Russula spp.
kékhátú, Russula cyanoxantha
keserűgomba, Lactarius piperatus
laskagomba, (Pleurotus ostreatus és nem P. squamosus)
medvegomba, Boletus spp.
rókagomba, Cantharellus cibarius
suskagomba, Ptychoverpa bohemica

Szacsva / Saciova
borsgomba, Amanita rubescens
csipërke(gomba), Agaricus campestris
fűgomba, Marasmius oreades
galambhátú, Russula cyanoxantha
gebegomba, Armillaria mellea
kékhátú, Russula virescens
kenyérgomba, Lactarius volemus
keserű(gomba), Lactarius piperatus
laskagomba, Pleurotus ostreatus
lópocok, Lycoperdon, Bovista spp.
medvegomba, Boletus edulis, Boletus reticulatus
nyíralj, Russula sp. Nr. *„Pirosas hátú galambgomba”*
őzláb, Macrolepiota procera
piszpirisz, Polyporus squamosus
rókagomba, Cantharellus cibarius
suskagomba, Morchella spp.
szilvafagomba, Calocybe gambosa
tinógomba, Lactarius vellereus Nr. *A tinógomba nem jó, nagyobb a recéje, mint a keserűnek.*
urigomba, Ramaria flava

Pontosan helyhez nem kötött háromszéki adatok:
gyomorgomba, Ramaria botrytis (Moesz 1929: 552)
lasagomba, ? Ramaria flava (Moesz 1929: 552)
úrigomba, Ramaria botrytis (Moesz 1929: 552)

MAROSSZÉK
Gernyeszeg / Gorneşti
fövenygomba, Coprinus atramentarius

Jobbágytelke / Sâmbriaş
cseperűgomba, Agaricus campestris
galambgomba, Russula spp.
kékhátú, (Russula cyanoxantha)
keserűgomba, Lactarius piperatus

lófing, Lycoperdon, Bovista spp.
mátégomba, Boletus edulis,
B. reticulatus
őzlábgomba, Macrolepiota procera
rókagomba, Cantharellus cibarius
vereshátú, ? Russula spp.
zöldhátú, (Russula virescens)

Székelyhódos / Hodoşa
mátégomba, Boletus edulis

NYÁRÁDMENTE

Buzaháza / Grâuşorul
gyurigomba, Amanita rubescens

Deményháza / Dămieni
csirkeláb, (Marasmius oreades)
mátégomba, Boletus edulis
szilvafaaljgomba, Calocybe gambosa
tehénmáté, (Suillus sp.,
Xerocomus sp.)
tövisaljgomba, Entoloma
clypeatum
túrótőtő, Russula virescens

Fintaháza / Cinta (Murokország)
csiperke, Agaricus spp.
fűgomba, Marasmius oreades
hiribgomba, Boletus spp.
keserűgomba, Lactarius piperatus
laskagomba, Ramaria flava
lila perec, Lepista nuda
lófing, Lycoperdon spp.
őzláb, Macrolepiota procera
rókagomba, Cantharellus cibarius

Köszvényes-Remete / Eremitu
csiperke, Agaricus campestris
jézuskenyérgomba, Cyathus olla
keserű(gomba), Lactarius piperatus
lasagomba, Pleurotus ostreatus
pisztirici, Polyporus squamosus
úriróka, Ramaria flava
ződhátú, Russula cyanoxantha,
R. virescens

Nyárádszentimre / Eremieni
csengettyűgomba, Pluteus cervinus Nr.
Nagyon kevesen ismerik.
csirkelábú (gomba), Ramaria
csüpörke, Agaricus campestris
erdei csüpörke, Agaricus silvaticus,
Agaricus haemorrhoidarius, Agaricus
silvicola
fűgomba, Marasmius oreades
galambhátú, Russula spp.
galóca, Amanita muscaria
kékhátú, Russula cyanoxantha,
R. virescens
kenyérgomba, Lactarius volemus
keserűgomba, Lactarius piperatus
lasagomba, Pleurotus ostreatus
lila gomba, Lepista nuda
lófing, Lycoperdon, Bovista spp.
mezei csüpörke, Agaricus campestris
őzlábú (gomba), Macrolepiota procera
piszpiric, Polyporus squamosus
rókagomba, Cantharellus cibarius
szegfűgomba, Marasmius oreades
tapló, Fomes fomentarius, Polyporus spp.
tövisaljú (gomba), Calocybe gambosa
vargánya, Boletus edulis

Rigmány / Rigmani
csiperke, Agaricus campestris
csutkógomba, Armillaria mellea
galambgomba, Russula spp.
galambhátú, ? Russula alutacea, ?
R. vesca
gebegomba, Armillaria mellea
harmatgomba, Marasmius oreades
kékhátú, Russula cyanoxantha
keserűgomba, Lactarius piperatus
lasagomba, Pleurotus ostreatus
lila pereszke, Lepista nuda
őzlábú, Macrolepiota procera
piroshátú, ? Russula vesca
pisztiric, Polyporus squamosus
rókagomba, Cantharellus cibarius
szilvafaaljú, ? Entoloma clypeatum
szürke pereszke, ? Clitocybe nebularis

tövisaljú, ? Calocybe gambosa
? zöldhátú, Russula virescens

Vármező / Câmpul Cetăţii

csiperke, Agaricus campestris
csürkeláb, Ramaria flava
disznókeserű, Russula delica, (Lactarius vellereus)
fenyőalja, barna színű fenyő alatt termő Russula sp. (Russula mustelina)
fenyőaljgomba, barna színű fenyő alatt termő Russula (Russula mustelina)
fűgomba, Marasmius oreades
galambhátú, ? Russula alutacea, ? R. vesca
gebe, Armillaria mellea
kékhátú, Russula cyanoxantha, Russula virescens
keserű, Lactarius piperatus
lasa (nyári és őszi), Pleurotus pulmonarius és Pl. ostreatus
lila perecke, Lepista nuda
lófaszgomba, Phallus impudicus
lófing(gomba), Lycoperdon, Bovista spp.
mátégomba, Boletus reticulatus, B. edulis
őzláb, Macrolepiota procera
pisztiri, Polyporus squamosus
rókagomba, Cantharellus cibarius
vadkeserű, Russula delica, (Lactarius vellereus)

KIS-KÜKÜLLŐ MENTE

Erdőszentgyörgy / Sângeorgiu de Pădure

pirosszárú (gomba), Amanita rubescens

Gyulakuta / Fântânele

medvetalp, Boletus edulis

Szolokma / Solocma

disznyógomba, Lactarius vellereus
fűgomba, Marasmius oreades
fülemülegomba, (Aleuria aurantia)
galambgomba, Russula spp.
galambhátú, Russula virescens
kékhátú, Russula cyanoxantha
keserűgomba, Lactarius piperatus
lasagomba, Pleurotus ostreatus
lófing, Lycoperdon, Bovista spp.
örménygomba, Boletus edulis
őzláb, Macrolepiota procera
pirelábú gomba, Ramaria flava
picpiric, Polyporus squamosus
rókagomba, Cantharellus cibarius
szilvafaalj, ? Calocybe gambosa

SÓVIDÉK

Korond / Corund

bükkfafehér, egyféle Fomes fomentarius
bükkfatopló, Fomes fomentarius
csiperke, Agaricus campestris
disznógomba, Lactarius vellereus
fenyőalja, ? Lactarius deterrimus
fűgomba, Marasmius oreades
gebegomba, Armillaria mellea
harangozógomba, Coprinus (C. atramentarius, C. micaceus, C. comatus)
kékhátúgomba, Russula cyanoxantha, R. virescens
keserűgomba, Lactarius piperatus
lasa(gomba), Pleurotus ostreatus
légygomba, Amanita muscaria
lófinggomba, Lycoperdon spp.
nyírfatopló, Piptoporus betulinus
őzlábgomba, Macrolepiota procera
pesztrecgomba, Polyporus squamosus
pisztiric, Polyporus squamosus
poroncsolatgomba, (Phallus impudicus)
rókagomba, Cantharellus cibarius
szegfűgomba, Ramaria (R. botrytis, R. formosa, de elsősorban: R.flava)
szilvafagomba, ? Phellinus tuberculosus
szilvafatopló, ? Phellinus tuberculosus
tinótorty, Boletus edulis
topló, Fomes, Polyporus, Phellinus, Piptoporus spp.

Pálpataka / Valea lui Pavel
szemapasztó, Lycoperdon, Bovista, Calvatia spp. (Gub 1996: 81)

Parajd / Praid
csiperke, Agaricus campestris
disznógomba, Lactarius vellereus
fenyőalja, (Tricholoma terreum)
fűgomba, Marasmius oreades
kékhátúgomba, Russula vesca, R. cyanoxantha,…
keserűgomba, Lactarius piperatus
lasagomba, Pleurotus ostreatus
lófing, Lycoperdon, Bovista spp.
nyári lasagomba, ? Pleurotus sp.
őszi lasagomba, Pleurotus ostreatus
őzláb(gomba), Macrolepiota procera
pisztiric, Polyporus squamosus
poroncsolatgomba, Phallus impudicus (Gub 1994: 197)
rókagomba, Cantharellus cibarius
szegfűgomba, Ramaria flava, R. botryits, …
tinótorty, Boletus edulis
tintagomba, Coprinus spp.

Szakadát / Săcădat
sátángomba, Amanita phalloides (Gub 1996: 75.)
poroncsolatgomba, Phallus impudicus (Gub 1994: 197)

Szováta / Sovata
mátégomba, (Leccinum rufum)
medvetalp, Boletus edulis

Gub 1994: 197:
poroncsolatgomba, Phallus impudicus
szömörcsöggomba, Phallus impudicus

Pontosan helyhez nem kötött sóvidéki adatok:
Gub (szóbeli közlés 1994-ben):
szőrösgomba, Lactarius torminosus

UDVARHELYSZÉK (HARGITA MEGYE RÉSZE)

Bikafalva / Tăureni
barátfül, ?Craterellus cornucopioides, ?Auricularia auricula-judae
bokoraljú, Calocybe gambosa
galambgomba, Russula spp.
kékhátú, Russula cyanoxantha
süveggomba, Morchella spp.
szegfűgomba, Ramaria flava

Kányád / Ulieş
őzlábgomba, Macrolepiota procera (Gub 1993: 102)
őzlábúgomba, Macrolepiota procera (Gub 1993: 102)

Patakfalva / Văleni
csiperke, Agaricus campestris
fűgomba, Marasmius oreades
hirib, Boletus edulis
kékhátú, Russula cyanoxantha, R. virescens
keserűgomba, Lactarius piperatus
lasagomba, Pleurotus ostreatus
légygomba, Amanita muscaria
őzláb, Macrolepiota procera
peheteg, Lycoperdon, Bovista
rókagomba, Cantharellus cibarius
szegfűgomba, Ramaria flava
tinótorty, ?
tövisalja, ? Calocybe gambosa

Székelyderzs / Dârjiu
csiperke, Agaricus campestris
fűgomba, Marasmius oreades
kékhátú (gomba), Russula cyanoxantha, …
keserűgomba, Lactarius piperatus
őzláb, Macrolepiota procera
szegfűgomba, Ramaria flava
vadalmatopló, Phellinus igniarius (Gub 1993: 102).
vadalmafatopló, Phellinus igniarius (Gub 1993: 102)

Székelymuzsna / Mujna
peheteg, Lycoperdon spp. (Gub 1993: 102)

Szentegyháza(sfalu) / Vlăhiţa
barátfüle, Auricularia auricula-judae (Gunda 1967: 163)
Bartha 2010:
gyűrűsgomba, Macrolepiota procera

Varság / Vărşag (Bárth 1998: 295)
cigánygomba, ?
csiperke, Agaricus spp.
fenyőaljgomba, Lactarius volemus
fűgomba, (Marasmius oreades)
gyomorgomba, ?
keserűgomba, Lactarius piperatus
lasagomba, (Pleurotus ostreatus)
őzlábgomba, Macrolepiota procera
pallaggomba, ?
rókagomba, Cantharellus cibarius

Zeteváralja / Sub Cetate
cigányfaszú gomba, Morchella spp.
csipörke, Agaricus campestris
disznógomba, Lactarius vellereus
feketegomba, Morchella spp.
fülgomba, ? Gyromitra esculenta
ganyégomba, Coprinus, Panaeolus spp.
gebegomba, Armillaria mellea
gyomorgomba, ? Aleuria ?
hiribgomba, Boletus edulis, B. reticulatus Nr. *Ezelőtt tinótortynak mondták a hiribgombát, régebb nem ették* (JM).
hirip, Boletus edulis
kékhátú, Russula cyanoxantha, R. virescens, ?…
? kenyérgomba, ?
keserűgomba, Lactarius piperatus
lasagomba, Pleurotus ostreatus
légygomba, Amanita muscaria
lófing, Lycoperdon, Bovista spp.
őzlábgomba, Macrolepiota procera
rókagomba, Cantharellus cibarius
süveggomba, Morchella spp.
szegfűgomba, Ramaria flava
szilvafaaljú gomba, Calocybe gambosa
szöszösgomba, ?
tinótorty, Boletus edulis. B. reticulatus
tinóru, Boletus edulis. B. reticulatus
tuskógomba, ? Laetiporus sulphureus

HOMORÓD MENTE
Homoródkeményfalva
betyár(gomba), 'bolondgomba'
csiperke, Agaricus campestris, Agaricus spp.
disznyógomba, Lactarius vellereus
fűgomba, Marasmius oreades
kakastaré, Ramaria spp.
kékhátú, Russula cyanoxantha, R. virescens
keserű(gomba), Lactarius piperatus
kucsmagomba, Morchella, Ptychoverpa spp.
lasagomba, Pleurotus ostreatus
lótrotty, Lycoperdon, Bovista spp.
medvegomba, Boletus edulis, B. reticulatus
őzláb(gomba), Macrolepiota procera
pisztiri, Polyporus squamosus
róka(gomba), Cantharellus cibarius
szengyörgygomba, Calocybe gambosa
tinótrotty, Lycoperdon, Bovista spp.
tövisajjú, Calocybe gambosa
tyúkgomba, Marasmius oreades

Homoródszentpál / Sânpaul
(és részben Homoródalmás / Mereşti)
békagomba, Coprinus spp. kivéve a C. comatust. Nr. *Nem jó enni.*
csiperke, Agaricus spp. Nr. *Több fajta van: tavaszi, nyári, őszi. Az erdeit nem tartják jónak. Héját lehúzzák. Próbálkoztak termesztésével is.*

fenyőaljú csiperke, Agaricus silvaticus, Agaricus haemorrhoidarius, (A. silvicola, A. langei, A. essettei)
fenyőgomba, (Lactarius deliciosus v. deterrimus) Nr. *Úgy tudják, Almáson nem ismerték.*
fűgomba, Marasmius oreades
galambgomba, Russula spp. Nr. *Többféle van. Esszük. A galambhátú barnás, a kékhátú kékes,*
a ződhátú ződes.
galambhátú gomba, Russula sp.
gébegomba, Armillaria mellea
gyilkos galóca, Amanita muscaria
hirib, Boletus edulis, B. reticulatus
hirip, Boletus spp. Nr. *Nem ismerem, csak tudok róla. Nem hallottam, hogy eszik.*
kakastaréj, Ramaria flava Lásd még: úrigomba.
kékgomba, Russula spp. L. még: kékhátú.
kékhátú, Russula spp. Nr. *Több fajta van.*
kékhátú gomba, Russula spp. Nr. *Almáson szedik, eszik. Itt Szentpálon nem.*
kenyérgomba, Lactarius volemus Nr. *Nem mindenki ismeri, de többen eszik, nyersen.*
keserűgomba, Lactarius piperatus
kucsmagomba, Morchella spp. és vagy Ptychoverpa sp. Nr. *Kevesen ismerik.*
lasagomba ?, Nr. *Völgyön, erdőbe terem, nem fán.*
laskagomba, Pleurotus ostreatus Nr. *Fán nő, ősz felé.*
légyölő gomba, Amanita muscaria Nr. *Piros, fehér pettyes, bolondgomba.*
lófaszgomba, Phallus impudicus Nr. *Nem foglalkozunk vele, de ismerjük.*
lófing, Lycoperdon spp.
lópoc, Lycoperdon spp.
mérges galóca, Amanita muscaria
őzgomba, Lactarius vellereus Nr. *Gyérebb a recéje, mint a keserűnek. Almáson nem hallottam róla.*
őzláb, Macrolepiota procera Lásd még: őzlábgomba.
őzlábgomba, Macrolepiota procera Nr. *A Forraié. Mi újabban ismerjük, nem esszük. Amelyiken mozog a gyűrű, az jó.*
őzlábú gomba, Macrolepiota procera Nr. *Kétféle van. A nagy gyűrűs*
a jó. Úgy húsz éve ismerjük csak.
piros gomba, (Russula rosea, R. emetica) Nr. *Nem szedjük, nem esszük.*
pisztiri gomba, Polyporus squamosus Nr. *Miko fiatal tokánynak jó.* Lásd még: pisztiric.
pisztiric, Polyporus squamosus Nr. *Hallottuk jó, nem szedtük, nem ettük.*
poc, Lycoperdon spp.
róukagomba, Cantharellus cibarius
sarjúcsiperke, Agaricus sp.? Nr. *Ősszel terem, kisebb a nyáriná. Legelőn, kosaras helyeken van, ahol jár a juh.* (GA)
szegfűgomba, 1. Marasmius oreades 2. Ramaria spp. Nr. *Csukros. Almáson van, itt nem hallottam róla.* (GJ)
szügomba, Corydalis cava gumója Nr. *Szívbajok ellen szokták használni.* (Hollós 1911: 112)
tinórugomba, Lactarius vellereus Nr. *A keserűgombáva lehet összetéveszteni, ez mérges.*
tinótorty, Lycoperdon spp. Nr. *Almáson mondják így neki.*
topló, ill. toplóu, Polyporus, Fomes spp. L. még: fagomba Nr. *Dísznek használták. Mondták jó sebre.*
tövesgomba, ? Agaricus ? Nr. *Hasonlít a csiperkéhez, nyáron van, a legelőn. Recéje halványabb, mint a csiperkéjé. Vastag, húsos, rövid lábú, héját meghántsák. Nincs gyűrűje. Jól ismerik Szentpálon s Almáson is.* (GA)
tövisalja, ?Calocybe gambosa L. még: tövisaljú gomba

tövisaljú gomba, ?Calocybe gambosa. Nr. *Legelőkön terem, bokrok mellett főleg. Olyan mind a csiperke, fehéres kalapú.*
úrigomba, Ramaria flava
ződhátú, Russula virescens Nr. *A galambgombákhoz tartozik. Gyakran szedjük piacra a gombát, ezt is, mást is.*

NYIKÓ MENTE
Siménfalva / Şimoneşti
csipörkegomba, Agaricus camoestris
fűgomba, Marasmius oreades
galambhátú, Russula cyanoxantha, R. virescens
kékhátú, Russula cyanoxantha, R. virescens
keserűgomba, Lactarius piperatus
laskagomba, ? Pleurotus ostreatus
légyölő (gomba), Amanita muscaria
lópotty, Lycoperdon, Bovista spp.
piszpiric, Polyporus squamosus
rókagomba, Cantharellus cibarius
szilvagomba, ? Entoloma clypeatum
szögfűgomba, ? Ramaria spp.
tövisajjú, ? Calocybe gambosa
Nem ismert az ismertebbek közül: őzlábgomba (Macrolepiota spp.).

Udvarhelyszéki pontosan helyhez nem kötött népi gombanevek:
cérnagomba, Hericium erinaceum (Moesz 1929: 552)
csirkelábgomba, Ramaria botrytis (Moesz 1929: 552)
fenyőgomba, Lactarius deliciosus (Moesz 1929: 552)
parlaggomba, Ramaria botrytis (Moesz 1929: 552)
szegfűgomba, Marasmius caryophylleus (Moesz 1929: 552)
szilvaaljgomba, Clitocybe mellea (Moesz 1929: 552)
szőrgomba, Lactarius torminosus (Moesz 1929: 552)
tinórú gomba, ? Boletus bulbosus (Moesz 1929: 551)
tinóorrú gomba, ? Boletus bulbosus (Moesz 1929: 551)
tinótorty, ? Boletus bulbosus (Moesz 1929: 551)

Székelyföldi pontosan helyhez nem kötött népi gombanevek:
Bagoly-gomba, Coprinopsis atramentaria (Benkő 1780: 83)
Bokros-gomba, Clavulina cristata (Benkő 1780: 84)
Bozzafagomba, Auricularia auricula-judae) (ro. Burete de szók) (Benkő 1780: 83)
Büdös süveges gomba, Phallus impudicus (Benkő 1780: 84)
Fái Gomba, Boletus subsquamosus (Benkő 1783: 432)
Fekete gomba, Morchella esculenta, (Benkő 1780: 84)
Fekete por-gomba, ? (Benkő 1780: 84)
Fözö Gomba, Boletus subsquamosus (Benkő 1783: 432)
Fűz fagomba, Trametes suaveolens (Benkő 1780: 84)
galótza gomba, Lactifluus (Benkő 1780: 83)
Galambitza, ? (Benkő 1783: 431)
Ganéjgomba, Coprinopsis atramentaria (Benkő 1780: 83)
Gévagomba, ? (Moesz 1929: 548)
Harapégés, ? (Moesz 1929: 548)
Harmatgomba, ? (Moesz 1929: 548)
Kakastaréjúgomba, ? (Moesz 1929: 548)
Ketske-gomba, Clavulina cristata (Benkő 1780: 84)
Kékhátugomba, Cortinarius violaceus (Benkő 1780: 83)
Kényérgomba (ro. Burete dulcse), ? Lactifluus (Benkő 1780: 83)
Keserü csehgomba, ? Agaricus (Benkő 1780: 83)

Keserü gomba (ro. Burete acre), Lactarius piperatus (Benkő 1780: 83, Benkő 1783: II.431)
Kis lentés gomba, Crucibulum laeve (Benkő 1780: 84)
Köböl gomba, Crucibulum laeve (Benkő 1780: 84)
Légy-ölögomba, Amanita muscaria (Benkő 1780: 83)
Medvefarokgomba, ? (Moesz 1929: 548)
Medvegomba (ro. Minetárke urszászke), Suillus bovinus (Benkő 1780: 83, 1783: II.431)
Méreggomba, Amanita muscaria (Benkő 1780: 83)
Papsapka, ? (Moesz 1929: 548)
Parancsolatgomba, ? (Moesz 1929: 548)
Peheteg, Lycoperdon: Bovista (Benkő 1780: 83)
Pétergomba, ? (Moesz 1929: 548)
Petresselyemgomba, ? (Moesz 1929: 548)
Pisztritz Gomba, Boletus subsquamosus (Benkő 1783: 432)
Pöffeteg, (ro. Besina káluluj) Lycoperdon: Bovista (Benkő 1780: 84, 1783: II.431)
Rántzosgomba, ? Agaricus: Cantharellus (Benkő 1780: 83)
Rántzos Sárga Gomba, Agaricus: Cantharellus (Benkő 1783: I.431)
Rókagomba (ro. Burete galbine), Agaricus: Cantharellus (Benkő 1780: 83, 1783: II.431)
Sárga gomba, Agaricus: Cantharellus (Benkő 1783: 431)
Sárga Vargánya (?), Agaricus: Cantharellus (Benkő 1780: 83)
Selyemgomba, ? (Moesz 1929: 548)
Süveggomba (ro. Csucsulécz), Morchella esculenta (Benkő 1778: 126, 1780: 83, 1783: II.431)
Szarvasgomba (ro. Burete Cserbilor), Elaphomyces granulatus (Benkő 1780: 83, 1783: II.431)
Sz. Györgygomba, Morchella esculenta (Benkő 1780: 83)
Szömörtsök gomba, Morchella esculenta (Benkő 1780: 84)
Tapló gomba, Phellinus igniarius (Benkő 1780: 83)
Tikgomba, ? (Moesz 1929: 548)
Tinógomba, Suillus bovinus (Benkő 1780: 84)
Tinótorty, ? (Moesz 1929: 548)
Tiszafagomba (ro. Burete de Zád), Agaricus (Benkő 1780: 83, 1783: II.431)
Tőke Gomba, Boletus subsquamosus (Benkő 1783: 432)
Tövisseshasugomba, Sarcodon imbricatus (Benkő 1780: 84)
Tseperke gomba (ro. Burete de kimp), Agaricus campestris (Benkő 1780: 83, 1783: II.431)
Tsiperke Gomba, Agaricus campestris (Benkő 1783: 431)
Tsöpörke Gomba, Agaricus campestris (Benkő 1783: 431)
Urgomba, ?Tricholoma equestre (Benkő 1780: 83)

A székelyföldi magyar népi gombanevek jegyzéke

A Székelyföldön ismert, népi névvel rendelkező gombafajok jegyzéke

Agaricus arvensis Schaeff.:Fr.	erdőszéli csiperke
Agaricus augustus Fr.	óriás csiperke
Agaricus bisporus (J.Lge.)Imbach	kétspórás csiperke
Agaricus bitorquis (Quél.)Sacc.	ízletes csiperke
Agaricus campestris L.:Fr.	kerti csiperke
Agaricus haemorrhoidarius	lomberdei csiperke
Agaricus macrosporus (Moell.& J.Schff.)Pilat	nagyspórás csiperke
Agaricus silvaticus Schaeff.:Fr.	fenyőerdei csiperke
Agaricus silvicola (Vitt.)Sacc.	karcsú csiperke
Agaricus xanthoderma Gen.	sárguló csiperke
Aleuria aurantia (Pers.:Fr.)Fckl.	narancsszínű csészegomba
Amanita caesarea (Scop.:Fr.)Pers.	császárgalóca
Amanita muscaria (L.)Pers.	légyölő galóca
Amanita pantherina (DC.:Fr.)Krombh.	párducgalóca
Amanita phalloides (Fr.)Link	gyilkos galóca
Amanita regalis (Fr.)R.Mre.	barna galóca
Amanita rubescens (Pers.:Fr.)Gray	piruló galóca
Armillaria mellea (Vahl.:Fr.)Kumm.	gyűrűs tuskógomba
Armillaria tabescens (Scop.:Fr.)Sing.	csupros tuskógomba
Auricularia auricula-judae (Bull.ex Fr.)Wettst.	júdásfülegomba
Boletus aereus Bull.:Fr.	bronzos vargánya
Boletus edulis Bull.:Fr.	ízletes vargánya
Boletus luridus Schaeff.:Fr.	változékony tinóru
Boletus pinophilus Pil.& Dermek	vörösbarna vargánya
Boletus regius Krbh.	Királyvargánya
Boletus reticulatus Schaeffer	nyári vargánya
Boletus satanas Lenz	sátántinóru
Bovista plumbea Pers.	szürke pöfeteg
Calocybe gambosa (Fr.)Donk	májusi pereszke
Calvatia utriformis (Bull.:Pers.)Jaap	pikkelyes pöfeteg
Cantharellus amethysteus	ibolyás rókagomba
Cantharellus cibarius Fr.	sárga rókagomba
Catathelasma imperiale (Quel.)Sing.	kétszergyűrűs tölcsérgomba
Choiromyces meandriformis Vitt.	fehér szarvasgomba
Clitocybe geotropa (Bull.:Fr.)Quél.	óriás tölcsérgomba
Clitocybe gibba (Pers.:Fr.)Kummer	sereges tölcsérgomba
Clitocybe nebularis (Batsch:Fr.)Kummer	szürke tölcsérgomba
Collybia fusipes (Bull.:Fr.)Quél.	árvégű fülőke
Coprinus atramentarius (Bull.:Fr.)Fr.	ráncos tintagomba
Coprinus comatus (Muell.:Fr.)Pers.	gyapjas tintagomba
Coprinus micaceus (Bull.:Fr.)Fr.	kerti tintagomba

Craterellus cornucopioides (L.)Pers.	sötét trombitagomba
Cyathus olla Batsch:Pers.	szürkés pohárgomba
Entoloma clypeatum (L.:Fr.)Kummer	tövisaljagomba
Flammulina velutipes (Curt.:Fr.)Karst.	téli fülőke
Fomes fomentarius (L.:Fr.)Fr.	bükkfatapló
Chroogomphus rutilus (Schaeff.:Fr.)O.K.Miller.	vöröses nyálkásgomba
Gyromitra esculenta (Pers.)Fr.	redős papsapkagomba
Gyromitra fastigiata (Krombh.)Rehm	vörösbarna papsapkagomba
Gyromitra infula (Schaeff.ex Fr.)Quél.	csúcsos papsapkagomba
Hericium erinaceum	közönséges süngomba
Hydnum repandum L.:Fr.	sárga gerebengomba
Inocybe rimosa (Bull.:Fr.)Kummer	kerti susulyka
Lactarius deliciosus (L.)S.F.Gray	ízletes rizike
Lactarius deterrimus Gröger	lucfenyvesi rizike
Lactarius pergamenus (Sw.:Fr.)Fr.	zöldülőtejű keserűgomba
Lactarius piperatus (L.:Fr.)Gray (ss.Mos.1983)	borsos keserűgomba
Lactarius semisanguifluus Heim & Lecl.	vörösödőtejű rizike
Lactarius torminosus (Schaeff.:Fr.)Gray	nyírfa-szőrgomba
Lactarius vellereus (Fr.)Fr.	pelyhes keserűgomba
Lactarius volemus (Fr.)Fr.	kenyérgomba
Laetiporus sulphureus (Bull.:Fr.)Murr.	sárga gévagomba
Langermannia gigantea (Batsch:Pers.)Rostkov.	óriáspöfeteg
Leccinum griseum (Quél.)Singer	sötét érdestinóru
Leccinum rufum (Schaeff.)Kreisel	vörös érdestinóru
Leccinum scabrum (Bull.:Fr.)Gray	barna érdestinóru
Leccinum versipelle (Fr.)Snell	kormostönkű érdestinóru
Lepista nuda (Bull.:Fr.)Cke.	lila pereszke
Lepista panaeola (Fr.)P.Karst.	márványos pereszke
Lepista saeva (Fr.:Fr.)Cke.	lilatönkű pereszke
Leucoagaricus leucothites (Vitt.)S.Wasser	tarlógomba
Lycoperdon perlatum Pers.:Pers.	bimbós pöfeteg
Lycoperdon pyriforme Schaeff.:Pers.	körtepöfeteg
Lyophyllum connatum (Schum.:Fr.)Singer	fehércsokros álpereszke
Macrolepiota procera (Scop.:Fr.)Sing.	nagy őzlábgomba
Macrolepiota rachodes (Vitt.)Singer	piruló őzlábgomba
Marasmius alliaceus (Jacq.: Fr.)Fr	sötéttönkű fokhagymagomba
Marasmius oreades (Bolt.:Fr.)Fr.	mezei szegfűgomba
Melanoleuca subalpina (Britz.)Brsky.& Stangl	
Morchella conica var. Conica Pers.	hegyes kucsmagomba
Morchella elata var. Elata Fr.	nyúlánk kucsmagomba
Morchella esculenta (L.)Pers.	ízletes kucsmagomba
Otidea onotica (Pers.)Fckl.	nyúlfülgomba
Phallus impudicus L.:Pers.	erdei szömörcsög

Phellinus igniarius (L.:Fr.)Quél.	parázstapló
Phellinus tuberculosus (Baumg.)Niemelä	szilvatapló
Piptoporus betulinus (Bull.:Fr.)Karst	nyírfatapló
Pleurotus ostreatus (Jacq.:Fr.)Kummer	kései laskagomba
Pleurotus pulmonarius (Fr.)Quel.	nyári laskagomba
Pluteus cervinus (Schaeff.)Kummer	barna csengettyűgomba
Polyporus squamosus (Huds.)Fr.	pisztricgomba
Polyporus umbellatus Pers.:Fr.	tüskegomba
Psilocybe merdaria (Fr.)Ricken	trágyaharmatgomba
Psilocybe semilanceata (Fr.)Kumm.	hegyes trágyagomba
Ptychoverpa bohemica var. bohemica (Krombh.) Boud.	cseh kucsmagomba
Ramaria aurea (Schaeff.)Quél.	narancsszínű korallgomba
Ramaria botrytis (Pers.:Fr.)Ricken	rózsás korallgomba
Ramaria flava (Schaeff.:Fr.)Quél.	sárga korallgomba
Ramaria formosa (Pers.:Fr.)Quél.	cifra korallgomba
Russula alutacea (Pers.:Fr.)Fr.	ízletes galambgomba
Russula cyanoxantha (Schaeff.)Fr.	kékhátú galambgomba
Russula delica Fr.	földtoló galambgomba
Russula emetica (Schaeff.)Pers.:Fr.	hánytató galambgomba
Russula foetens (Pers.:Fr.)Fr.	büdös galambgomba
Russula integra L.:Fr.	barnásvörös galambgomba
Russula mustelina Fr.	sárgásbarna galambgomba
Russula paludosa Britz.	lápi galambgomba
Russula rosea Pers.	piros galambgomba
Russula vesca Fr.	ráncostönkű galambgomba
Russula virescens (Schaeff.)Fr.	varas zöld galambgomba
Russula xerampelina (Schff.)Fr.	barnulóhúsú galambgomba
Sarcodon imbricatus (L.:Fr.)Karst.	cserepes gereben
Scutiger ovinus (Schaeff.:Fr.)Murr.	fakó zsemlegomba
Serpula lacrimans (Wulf.ap.Jacq.:Fr.)Schr.	könnyező házigomba
Sparassis crispa (Wulf.in Jacq.)Fr.	káposztagomba
Suillus bovinus (L.:Fr.)Kuntze	tehéntinóru
Suillus granulatus (L.:Fr.)Kuntze	szemcsésnyelű tinóru
Suillus luteus (L.:Fr.)Gray	barna gyűrűstinóru
Trametes suaveolens (L.) Fr.	ánizstapló
Trametes versicolor (L.:Fr.)Pilat	lepketapló
Tricholoma argyraceum (Bull.)Gill.	sárguló pereszke
Tricholoma orirubens Quél.	rózsáslemezű pereszke
Tricholoma terreum (Schaeff.:Fr.)Kummer	fenyőpereszke
Tuber aestivum Vitt.	nyári szarvasgomba
Xerocomus badius (Fr.)Kühner ex Gilb.	barnatinóru
Xerocomus subtomentosus (L.:Fr.)Quél.	molyhos tinóru

Akácpereszke	Armillaria rickenii Bohus
Ánizstapló	Trametes suaveolens (L.) Fr.
árvégű fülőke	Collybia fusipes (Bull.:Fr.)Quél.
barna csengettyűgomba	Pluteus cervinus (Schaeff.)Kummer
barna érdestinóru	Leccinum scabrum (Bull.:Fr.)Gray
barna galóca	Amanita regalis (Fr.)R.Mre.
barna gyűrűstinóru	Suillus luteus (L.:Fr.)Gray
barnásvörös galambgomba	Russula integra L.:Fr.
barnatinóru	Xerocomus badius (Fr.)Kühner ex Gilb.
barnulóhúsú galambgomba	Russula xerampelina (Schff.)Fr.
bimbós pöfeteg	Lycoperdon perlatum Pers.:Pers.
borsos keserűgomba	Lactarius piperatus (L.:Fr.)Gray (ss.Mos.1983)
bronzos vargánya	Boletus aereus Bull.:Fr.
büdös galambgomba	Russula foetens (Pers.:Fr.)Fr.
bükkfatapló	Fomes fomentarius (L.:Fr.)Fr.
cifra korallgomba	Ramaria formosa (Pers.:Fr.)Quél.
császárgalóca	Amanita caesarea (Scop.:Fr.)Pers.
cseh kucsmagomba	Ptychoverpa bohemica var. bohemica (Krombh.)Boud.
cserepes gereben	Sarcodon imbricatus (L.:Fr.)Karst.
csúcsos papsapkagomba	Gyromitra infula (Schaeff.ex Fr.)Quél.
csupros tuskógomba	Armillaria tabescens (Scop.:Fr.)Sing.
erdei szömörcsög	Phallus impudicus L.:Pers.
erdőszéli csiperke	Agaricus arvensis Schaeff.:Fr.
fakó zsemlegomba	Scutiger ovinus (Schaeff.:Fr.)Murr.
farkastinóru	Boletus calopus Fr.
fehér galóca	Amanita verna(Bull.)Pers.
fehér szarvasgomba	Choiromyces meandriformis Vitt.
fehércsokros álpereszke	Lyophyllum connatum (Schum.:Fr.)Singer
fenyőerdei csiperke	Agaricus silvaticus Schaeff.:Fr.
fenyőpereszke	Tricholoma terreum (Schaeff.:Fr.)Kummer
földtoló galambgomba	Russula delica Fr.
gyapjas tintagomba	Coprinus comatus (Muell.:Fr.)Pers.
gyilkos galóca	Amanita phalloides (Fr.)Link
gyűrűs tuskógomba	Armillaria mellea (Vahl.:Fr.)Kumm.
hegyes kucsmagomba	Morchella conica var. conica Pers.
hegyes trágyagomba	Psilocybe semilanceata (Fr.)Kumm.
ízletes csiperke	Agaricus bitorquis (Quél.)Sacc.
ízletes galambgomba	Russula alutacea (Pers.:Fr.)Fr.
ízletes kucsmagomba	Morchella esculenta (L.)Pers.
ízletes rizike	Lactarius deliciosus (L.)S.F.Gray
ízletes vargánya	Boletus edulis Bull.:Fr.
júdásfülegomba	Auricularia auriculajudae (Bull.ex Fr.)Wettst.
káposztagomba	Sparassis crispa (Wulf.in Jacq.)Fr.
karcsú csiperke	Agaricus silvicola (Vitt.)Sacc.

kékhátú galambgomba	Russula cyanoxantha (Schaeff.)Fr.
kenyérgomba	Lactarius volemus (Fr.)Fr.
kerti csiperke	Agaricus campestris L.:Fr.
kerti susulyka	Inocybe rimosa (Bull.:Fr.)Kummer
kerti tintagomba	Coprinus micaceus (Bull.:Fr.)Fr.
kései laskagomba	Pleurotus ostreatus (Jacq.:Fr.)Kummer
kétspórás csiperke	Agaricus bisporus (J.Lge.)Imbach
kétszergyűrűs tölcsérgomba	Catathelasma imperiale (Quel.)Sing.
királyvargánya	Boletus regius Krbh.
kormostönkű érdestinóru	Leccinum versipelle (Fr.)Snell
könnyező házigomba	Serpula lacrimans (Wulf.ap.Jacq.:Fr.)Schr.
körtepöfeteg	Lycoperdon pyriforme Schaeff.:Pers.
közönséges süngomba	Hericium erinaceum
lápi galambgomba	Russula paludosa Britz.
légyölő galóca	Amanita muscaria (L.)Pers.
lepketapló	Trametes versicolor (L.:Fr.)Pilat
lila pereszke	Lepista nuda (Bull.:Fr.)Cke.
lilatönkű pereszke	Lepista saeva (Fr.:Fr.)Cke.
lucfenyvesi rizike	Lactarius deterrimus Gröger
májusi pereszke	Calocybe gambosa (Fr.)Donk
márványos pereszke	Lepista panaeola (Fr.)P.Karst.
mezei szegfűgomba	Marasmius oreades (Bolt.:Fr.)Fr.
molyhos tinóru	Xerocomus subtomentosus (L.:Fr.)Quél.
nagy őzlábgomba	Macrolepiota procera (Scop.:Fr.)Sing.
nagyspórás csiperke	Agaricus macrosporus (Moell.& J.Schff.)Pilat
narancsszínű csészegomba	Aleuria aurantia (Pers.:Fr.)Fckl.
narancsszínű korallgomba	Ramaria aurea (Schaeff.)Quél.
nyári laskagomba	Pleurotus pulmonarius (Fr.)Quel.
nyári szarvasgomba	Tuber aestivum Vitt.
nyári vargánya	Boletus reticulatus Schaeffer
nyírfa-szőrgomba	Lactarius torminosus (Schaeff.:Fr.)Gray
nyírfatapló	Piptoporus betulinus (Bull.:Fr.)Karst
nyúlánk kucsmagomba	Morchella elata var. elata Fr.
nyúlfülgomba	Otidea onotica (Pers.)Fckl.
óriás csiperke	Agaricus augustus Fr.
óriás tölcsérgomba	Clitocybe geotropa (Bull.:Fr.)Quél.
óriáspöfeteg	Langermannia gigantea (Batsch:Pers.)Rostkov.
parázstapló	Phellinus igniarius (L.:Fr.)Quél.
párducgalóca	Amanita pantherina (DC.:Fr.)Krombh.
pelyhes keserűgomba	Lactarius vellereus (Fr.)Fr.
pikkelyes pöfeteg	Calvatia utriformis (Bull.:Pers.)Jaap
piros galambgomba	Russula rosea Pers.
piruló galóca	Amanita rubescens (Pers.:Fr.)Gray
piruló őzlábgomba	Macrolepiota rachodes (Vitt.)Singer
pisztricgomba	Polyporus squamosus (Huds.)Fr.

ráncos tintagomba	Coprinus atramentarius (Bull.:Fr.)Fr.
ráncostönkű galambgomba	Russula vesca Fr.
redős papsapkagomba	Gyromitra esculenta (Pers.)Fr.
rózsás korallgomba	Ramaria botrytis (Pers.:Fr.)Ricken
rózsáslemezű pereszke	Tricholoma orirubens Quél.
sárga gerebengomba	Hydnum repandum L.:Fr.
sárga gévagomba	Laetiporus sulphureus (Bull.:Fr.)Murr.
sárga kénvirággomba	Hypholoma fasciculare (Huds.:Fr.)Kummer
sárga korallgomba	Ramaria flava (Schaeff.:Fr.)Quél.
sárga rókagomba	Cantharellus cibarius Fr.
sárgásbarna galambgomba	Russula mustelina Fr.
sárguló csiperke	Agaricus xanthoderma Gen.
sárguló pereszke	Tricholoma argyraceum (Bull.)Gill.
sátántinóru	Boletus satanas Lenz
sereges tölcsérgomba	Clitocybe gibba (Pers.:Fr.)Kummer
sötét érdestinóru	Leccinum griseum (Quél.)Singer
sötét trombitagomba	Craterellus cornucopioides (L.)Pers.
sötéttönkű fokhagymagomba	Marasmius alliaceus (Jacq.: Fr.)Fr
szemcsésnyelű tinóru	Suillus granulatus (L.:Fr.)Kuntze
szilvatapló	Phellinus tuberculosus (Baumg.)Niemelä
szürke pöfeteg	Bovista plumbea Pers.
szürke tölcsérgomba	Clitocybe nebularis (Batsch:Fr.)Kummer
szürkés pohárgomba	Cyathus olla Batsch:Pers.
tarlógomba	Leucoagaricus leucothites (Vitt.)S.Wasser
tehéntinóru	Suillus bovinus (L.:Fr.)Kuntze
téli fülőke	Flammulina velutipes (Curt.:Fr.)Karst.
tölgyfa-érdestinóru	Leccinum quercinum (Pil.)Pil.
tövisaljagomba	Entoloma clypeatum (L.:Fr.)Kummer
trágyaharmatgomba	Psilocybe merdaria (Fr.)Ricken
tüskegomba	Polyporus umbellatus Pers.:Fr.
változékony tinóru	Boletus luridus Schaeff.:Fr.
varas zöld galambgomba	Russula virescens (Schaeff.)Fr.
vörös érdestinóru	Leccinum rufum (Schaeff.)Kreisel
vörösbarna papsapkagomba	Gyromitra fastigiata (Krombh.)Rehm
vörösbarna vargánya	Boletus pinophilus Pil.& Dermek
vöröses nyálkásgomba	Chroogomphus rutilus (Schaeff.:Fr.)O.K.Miller
vörösödőtejű rizike	Lactarius semisanguifluus Heim & Lecl.
zöldülőtejű keserűgomba	Lactarius pergamenus (Sw.:Fr.)Fr.
	Boletus subsquamosus L.
	Melanoleuca subalpina (Britz.)Brsky.& Stangl
	Tricholoma graveolens (Pers.) P. Kumm.

Székelyföldi és környékbeli adatközlők vázlatos jegyzéke

ARANYOSSZÉK
Aranyospolyán
ZsI, 1939
Mártom Ida, 1921

Aranyosgyéres
KL, erdőmérnök, 1959

Csegez
Magyarósi Lőrinc, 1927
Magyarósiné Gábor Ilonka, 1928
Moldovanné Magyarósi Ibolyka, 1950

Harasztos
Széll Sándor, 1910
Széll Sándor, 1936
Zsigmond Győző, 1931

Várfalva
Fodor Andás, 1947, erdész
Fodor Miklós, 1920, gazda
Jobbágy Miklós, 1894

BARCASÁG
Apáca
Csere Erzsébet, 1957
Csere György, 443 sz.
Oláh Anna, 1930

Hosszúfalu
Hochbauer Ferencné Gáspár Sára, 1922
Hochbauer Gyula, 1950
Köpe Ilona, 1931

Krizba
Jakab Ilona, 1951
Zavicsa József, 1964

SZÉKELYFÖLD (szűkebb értelemben)
CSÍK
Csíkborzsova
Erőss Ágnes, 1913
Erőss Antal, 1921
Geréd Margit, 1919

Csíkmadaras
Balázs József, 1934

Csíkrákos
György Mihály
László István (Utász)
Péter Csilla, egy. Hallgató

Csíkszentmárton
Bajkó István, 1946
Bajkó Katalin, 1955
Balla József, 1922
Nagy Mátyás, 1914
Nagy Mátyásné Imre Irén, 1919
Száva Antal, 1928, tanár

Csíkszentmihály
Antal Gáspár, 1950
Antal Gáspárné Szögyör Veronika, 1952
Ugron Attila, kovásznai születésű, 1930
Ugronné Imre Ilona, 1935

Csíkszenttamás
Bara Ferenc,

EGERSZÉK, CSINÓD /EGHERSEC (Úz-völgye)
Póráné Fodor Anna, 1948, 527. szám
Póráné Costi Éva, 1970, postás (kászonjakabfalvi)

Madéfalva
egy ottani szabó

GYERGYÓ
Borszék
Elekes Ignác
Farkas Aladár
Kis Borbála, 1929
Kis János, 1954, a jelenlegi gombakirály
Tamás Mária, 1929, ditrói származású
Tamás Szóra József, 1912
Salamon Mária, a volt gombakirály özvegye, 1917

Gyergyócsomafalva
Vaszi Lenke egyet. hallg.

Gyergyószárhegy
Gurzó Ferencné Köllő Margit, 1922

Nagyponk
Szász Ignác, gyergyókilyénfalvi, 1930, lejegyzés éve: 2002.

Tölgyes
Somorainé Sajgó Veronika, 1951

GYIMES
Gyimesbükk
Antal Mária, 1939
Bilibók Virág, 1935
Deáky András, 195(?)
Simon János, 1927
Simon Virág, 1935

Gyimesfelsőlok
Antal András, 1971
Blága Zoltán, 1952
Péter Károly, 1935

Gyimesközéplok
Antal Erzsébet, 1917
Both Márta, 1974
Mihók Borbála, 1928
Minus András, 1970
Nyáguly (Magyar) Kati, 1948 (Sötétpatak)

Kóstelek /Coşnea
Vaszi Mátyás, 1959

KÁSZON
Kászonújfalu
Barta László, 1933
Bartha Bernadette, 1971

HÁROMSZÉK
Erdővidék
Középajta
Barabás Rozália, 1940

Magyarhermány
Virág András, 1936

Székelyszáldobos
Tókosné Demeter Zelma, 1949

FELSŐ-FEHÉR
Árapatak
Lőrinczi Etelka, 1927

Előpatak
Brînză Vergil
Scurtu Doru 1955
Scurtu Elisabeta 1909

Hídvég
Szabó János, erdőmunkás, román anyanyelvű, anyja magyar

Sepsibükszád
Fadgyas Lujza, 1925
Neagu Antal
Rácz Pál, 1922

KÉZDISZÉK
Bélafalva
Bíró Erzsébet, 1919,
Orbán Lázár, 1905, pásztor, erdölő munkás, híres bicskakészítő

Bereck
Fóris Ferenc, 1926, gazda
Kel Ödönné, 1933
Rózsa József, 1936

Csernáton
Gajdó József , 1955

Csomortán
Kosztándiné Fülöp Irén

Dálnok
Bangyán Ildikó, 1942,
Bangyán Sándor, 1944, (maksai származású)
Bangyán Sándor, 1969
Dr. Kicsi Sándor, 1919, tanár (régóta Bp.-en él)
Márton Éva, 1913
Márton László 1947, gazdálkodó
Márton László 1973, gazdálkodó
Márton Magdolna 1950,
Miklós István 1919
Miklós Mária 1924, (márkosfalvi származású)
Szász Imre, 1912, gazda
Szász Miklós, 1900, erdész

Esztelnek
Cserei Piroska 1965, egyet. hallgató

Kézdialbis
Mihály Erzsébet, 1920
Mihály István, 1916, (málnási származású)

Kézdimartonos
Antalné Lupán Erzsébet, 1936 (1999)
Ciobanu Ion, 1928 (1999), juhász
Stratulat Frusina, 1933 (1999), nyug. helybeli óvónő

Maksa
Ambrus Mihályné Kakas Erzsébet, 1923

Ojtoz
Boacă Fănică, 1955, gorzafalvi születésű
Sinkler Imre

ORBAISZÉK
Csomakőrös
Antal Imre, 1930

Kommandó
Fazakas Gyula, tanító
Korent Jenő, erdölő munkás
Székely Gábor, nyugdíjas
Zsögön Zoltán, 1959, gombakirály, gazdálkodó (asztalos)

Ozsdola
Gergely Hanna, 1952

Zágon
Ütő Anna, 1947

SEPSISZÉK
Étfalva
Gáll Péter, 1940, gazdálkodó

Gidófalva
Tóth Lajos, tanár

Kálnok
Bálint Gábor, 1912, földműves

Sepsibesenyő
Vargáné Már Erzsébet, 1926

Sepsikőröspatak
Asztalos Ferenc, 1932
Demeter József, 1901, juhász volt
Demeter Sándor, 1951, asztalos
Dima Miklós, 1964, nyugdíjas pásztor
Fejes Juliánna, 1903, (fotosi származású)
Mészely József, 1927-1986
Mészely Klára, 1930, (fotosi származású)
Pakulár Berta, 1939, gombakirály
Pinti Gizella, 1932

Pitlák István, 1944, (lakott Mezőbikácson s Borszéken is)
Szántó József, 1905, uradalmi kertész volt
Téglás Mihály, 1937, (l960 óta jött el Kálnokról)
Páll Lajos, 1933, méhész, gazda
Pakulár István, 1971
Ütő Anna, 1947, zágoni származású

Sepsiszentgyörgy
Hirni Gábor
Szabó Viktor, 1950

Sepsiszentkirály
Bartha István, 1912, gazda
Bilibókné Barók Rozália, 1946, háztartásbeli

Szacsva
Fazakas Mihály, 1935, erdész, vadőr, méhész

MAROSSZÉK

Gernyeszeg
Szabó Judit, 1942

Jobbágytelke
Szondáné Mezey Kinga

Székelyhódos
Jánosi Lajos

KIS-KÜKÜLLŐ MENTE

Szolokma
Jakab Péter

NYÁRÁDMENTE

Buzaháza
Kovács Enikő (közlése)

Fintaháza
Bordi András, 1945

Nyárádszentimre
Benedekfi Rózsa
Pálfi Károly, 1919

Deményháza
Erdélyi Pál

Köszvényes
Erdélyi Pál

Rigmány
Balogh Béla, 1956

Vármező
Lokodi Imre
Panari Ibolya
Tót Albert, Albi
Zöld László

SÓVIDÉK

Korond
Bertalan Margit (Tófalvi Bíró Ferenc lánya) és Mihály
Demeter Márta (1917)
István Lajos (1920)
Lőrincz (Utász) Sándor (1955)
Máthé Árpád (1942-2011) és családja
Máthé Béla (1952) és családja
Máthé Sándorné Deák Magdolna (1938)
Máthé Vince (1910-)
Molnos András (1933)
Molnos Juliánna (1945)
Szőcs Lajos (1938-2008)
Tófalvi (Bíró) Ferenc (1927)

Parajd
Fülöp Margit, 1951
Fülöp Mihály, 1948, erdész

UDVARHELYSZÉK

Bikafalva
Tódor Ferenc, 1922

Patakfalva
Somorai János, 1944
Székelyderzs
Bartha Bálint, 1926

Zeteváralja
Demeter Sándor (19)
Jakab Mihály (1932)
Petra Teréz (1954)
Sánduly Lajos (1955)

Homoródkeményfalva
Gál Mózes, 1948
Kalányos Margit, 1989, háztartásbeli, roma származású
Konc Domokos, 1939, juhász

Homoródszentpál
Forrai Tibor, tanár
Gábos Domokos, 1924, pásztor
Geréd András, 1910, gazdálkodó
Geréd Júlia, Jula, 1912, almási születésű
Német Lajos, 1973
Néma Géza, 1960, roma származású
Néma József, 1949, roma származású

Siménfalva
Gál Miklósné Kibédi Juliánna, 1910, gazdasszony
Kibédi József, 1908, gazda, szabó
Marosi Imre, 1909, gazda, ács

TOROCKÓ VIDÉKE
Torockó
Király János, 1915
Kis Dénes

Torockószentgyörgy
Veres Rudolf
Pozsgi Gyula

MOLDVA
Bahána
Kozsokár András, 1933, gazda
Kozsokárné Józsa Anna, 1933,
Cojocaru Tereza, 1952

Berzunc
Kecskés Véron, 1944
Dofteana
Cambei Vasile, 1958

Forrófalva
Bulai András, 1937 (kántor)
Kákova Pál Antiné Margit, 1942

Gajdár
Furulyás Mária, 1937
Nagy Ilona (Máré Elena), 1945
Nagy Mihály, 1941

Gorzafalva
Andriska József (Generalu), 1949
Aszalós Vilma, 1938 (Zöldlonka)
Bálint Bori, 1908
Bálint Ciprian, 1949
Domokos Ilona, 1910 (Zöldlonka)
Grecu Valer, 1939
Kozsokár András, 1933
Szarkáné Bálint Gelică, 1944
Osoloş Romina Alexandra, 1994
Gyoszény
Calare György
Calare Ionica
Lukács Aurél, 1939
Puscaşu Maria,
Klézse
Bejan (Kukuri) Péter, 1933
Bejan (Kukuri) Katalin, 1932
Duma András, 1955
Kotyi Veron, 1962
Szájka Erzsébet, 1932

Kelgyest
Chelaru Ágáta, 1933

Lészped
Fehér János, 1977
Muntyánné Bálint Lézsi, 1930

Lujzikalagor
Barbucné Bogdán Mária,1962
Katáné Compó Teréz, 1950
Kosa Józsiné Gábor Mária, 1947

Pusztina
Bartha Ilona 1923,
Beţa Elena 1946, („Magyarul Bece Ilona a nevem")
Bálintné Kicsi Mária, 1951 (292-es házszám)
Casab Zoltán, 1969
Nyisztorné Casab Ilona, 1927
Nyisztor Tinka, 1957
Bartas Anti, 1955
Bartas Anna, 1956
Kovács Miklós (Feraru Neculai), 1960
Kis Ferenc (Chîşu Francisc), 1974
Muzsikás István (Scripcaru Ştefan), 1927
Kaszab Antonné Száraz Borbál, 1927

Románvásár
Dumea, Elena, 1935

Szabófalva
Perka Mihály, 1938 (tanító)
Robu Dumitru, 1932 (darus, ezermester)

Vizantea Mănăstirească
Şandru Neculai (Sándor Miklós a magyar nevem), 1934, erdei munkás volt 32 évig („dönteni")
Şandruné Bálint Mária (1934, Garofán nőtt fel)

Irodalom

Albert László – Locsmándi Csaba – Vasas Gizella
1995 *Ismerjük fel a gombákat!* Gabo, Budapest

Andrásfalvy Bertalan
1975 A Duna mente népének ártéri gazdálkodása Tolna és Baranya megyében az ármentesítés befejezéséig. In: *Tanulmányok Tolna megye történetéből*. Szerk. K. Balog János, Szekszárd

Antal Csilla
2003 *Népi táplálkozás Csíkdánfalván*. Szakdolgozat, Bukaresti TE, Hungarológia Tanszék

Antall József – Buzinkay Géza (szerk.)
1975 *Népi gyógyítás Magyarországon*. Orvostörténeti Közlemények, Supplementum 7–8.

Attenborough, David
1995 *The private Life of Plants*. BBC Books, London

Bagi István – Fekete András Oszkár
2007 *A szarvasgombász mesterség*. Szerzői kiadás, Budapest

Bagladi Orsolya
2009 A Codex Clusii és az etnomikológia. *Iskolakultúra* 2009/ 10: 101–108.
2010 A Clusius-kódex és a Fungorum in Pannoniis magyar nyelvű vargánya- és tinórunevei. *Moeszia*. 5–6: 76–79.

Bakó Ferenc
1949 *Bükk hegység, Borsod*. Kézirat. EA (Etnológiai Adattár) 2135.
1951 *Vegyes néprajzi gyűjtés*. Kézirat. EA 2994.

Balázs János
1954 A magyar sámán réülete. *Ethnographia* LXV. évf. 3–4. sz. 416–440.

Bálint Sándor
1957 *Szegedi Szótár*. Akadémiai, Budapest

Balogh Lajos – Ördög Ferenc (szerk.)
1982 *Veszprém megye földrajzi nevei*. I. Budapest

Balogh Lajos – Végh József (szerk.)
1982 *Vas megye földrajzi nevei*. Szombathely
2002 *Pest megye földrajzi nevei*. V. A nagykátai járás. Piliscsaba

Barabás Jenő
1991 Az erdő egy székely falu életében (Vargyas). In: *A Duna menti népek hagyományos műveltsége*. Budapest, 153–155.

Barsi Ernő
1996 Táplálkozás a bükkalji Sály községben a hagyományos gazdálkodás idején. In: A *Herman Ottó Múzeum Évkönyve* XXXIII–XXXIV. , Miskolc, 647–667.

Bartha Éva
2010 *Szentegyháza népi gombaismerete*. (Kézirat)

B(eythe) St(ephanus), Clusius Carolus,
1583 *Stirpium nomenclator pannonicus*. Manlius, Németújvár. (l. még Szabó és mts. 1992)

Beke Ödön
1935 Népies növényneveink történetéhez. (Különlenyomat a *Vasi Szemle* II. évfolyamából) 18–20.

Bende Jenő
2002 *Zord idők sodrásában*. Charta, Sepsiszentgyörgy

Benedek Elek
1989 *Magyar mese- és mondavilág*. III. Budapest

Benedek H. Erika
1997 Adalékok egy moldvai csángó falu népi növényismeretéhez. In: *A Kriza János Néprajzi Társaság Évkönyve* 5. sz. Kolozsvár, 150–168.

Benkő József
1780 *Phytologicon. Index I. Vegetabilium. Fungi*. Budae. 83–84.
1783 *Benkő füszéres nevezeti*. Nomenclatura Botanica (Molnár János közlése). Pozsony

Bernát László (összeá.)
1982 *Magyar népmesekatalógus* 3. *A magyar legendamesék típusai*. Budapest
Bogáts Dénes
1929 Háromszéki helynevek. 58–71. In: *Emlékkönyv a Székely Nemzeti Múzeum ötvenéves jubileumára*. Sepsiszentgyörgy
Bondár Ferenc
1982 *Sarkadkeresztúr néphite*. FA 14.
Borivó (? Barátosi Bibó József)
1902 A „szűgomba". *Székely Nemzet*, XX. évf. , 51. sz. , április 5.
Borza, Alexandru
1968 *Dictionar etnobotanic*. Bucureşti
Bosnyák Sándor
1973 Adalékok a moldvai csángók népi orvoslásához. *Orvostudományi Közlemények* 69–70. k. : 279–298.
Bödei János
1943 Adatok Zalabaksa gyűjtögető gazdálkodásához. *A Néprajzi Múzeum Értesítője*, XXXV. 2. sz. 70–73.
Bődi Erzsébet
1981 Növényi alapanyagú táplálékok. *Néprajzi tanulmányok a Zempléni-hegyvidékről*. Szerk. Szabadfalvi József. Miskolc, 147–160.
1985 A medvesaljai falvak táplálkozása. In *Gömör néprajza* I.
1991 A természetes növénytakaró hasznosítása táplálkozás céljából az Ung vidékén. In: *Történelem, régészet, néprajz* Debrecen 163–172.
Böszörményi Géza
1906 A jánosfalvi nyelvjárás. Athenaeum, Budapest *(Nyelvészeti Füzetek 29.)*
Brillat-Savarin, Anthelme
1845 *Physiologie du goût*. Paris
B. T.
1996 A soknevű szarvasgomba. *Élet és Tudomány*, 4: 126.
Bura László
1987 Szatmári szólások és közmondások. 40. In: *Magyar Csoportnyelvi Dolgozatok* 35.
2004 Tövisháti helynevek. *Magyar Névtani Dolgozatok* 189. Budapest
Burucs Kornélia
1988 Magyar ízek recepteskönyvekben. In: *Magyarok a Kárpát-medencében*. Szerk. Glatz Ferenc, Budapest (91.)
Buturǎ, V.
1978 *Etnografia poporului român*. Cluj 277–278.
1979 *Enciclopedie de etnobotanicǎ românească*. Buc.
Chevalier, J. – Gheerbrant, A.
1991 *Dictionnaire des symboles*. Paris
Clusius, Carolus
1601 Fungorum in Pannoniis observatorum brevis historia et Codex Clusii. *In: Rariorum plantarum historia*. Antverpiæ: Ex officina Plantiniana, apud Ioannem Moretum, CCLXI–CCXCV.
1983 *Fungorum in Pannoniis observatorum Brevis Historia et Codex Clusii*. Szerk. Aumüller, Stephan – Jeanplong, József, Akadémiai Kiadó, Budapest
Clusius, Carolus – Beythe István
1583 Stirpium Nomenclator Pannonicus. In: *Rariorum aliquot stirpium historia*. Graz
Courtecuisse, Régis – Duhem, Bernard
2000 *Guide des champignons de France et d'Europe*. Delachaux et Niestlé, Paris–Lausanne
Czigány, L. G.
1980 The Use of Hallucinogens and the Shamanistic Tradition of the Finno-Ugrian people. *The Slavonic and East European Review*, Univ. of London, Vol. 58, Nr. 2. : 212–217.
Cziráky
1820 *Cziráky-féle összeírás*. Kézirat másolata, Levéltár, Sepsiszentgyörgy, száma: III/1874.
Csaba József
1945 Gombafélék gyűjtése és felhasználása a vendeknél. *Ethnographia* LVI. 1–4. 70–72.

Csaplovics, Johann
1829 *Gemälde von Ungarn.* II. Pest, 107–108.
Csapody Vera – Priszter Szaniszló
1966 *Magyar növénynevek szótára.* Mezőgazdasági, Budapest
Csergő Bálint
1995 Szemelvények Küküllőkeményfalva népi növényismeretéből. In: *A Kriza János Néprajzi Társaság Évkönyve 3*: 67–72.
Dankó Imre
1996 Kézműves játékok és modellálás. In*: Vesszőparipáink*. A Kiss Áron Magyar Játék Társaság Közleményei 3. Játék + Rend + Szerek. Kecskemét–Budapest, 50–60.
Danter Izabella
1994 *Népi gyógyítás a Kisalföld északi részén*. Komárom–Dunaszerdahely
Dávid Lajos – Metz József – Soltz László
1995 Bányavidéki túrák. Barangolások a Gutin-hegységben. *EMKE-füzetek* 7–8., A Misztótfalusi Kis Miklós Közművelődési Egyesület kiadása, Nagybánya
Diószegi Sámuel – Fazekas Mihály
1807 *Magyar Füvész Könyv.* Debrecen
Diószegi Vilmos
1967 *A pogány magyarok hitvilága*. Akadémiai, Budapest
Dömötör Sándor
1952a Dömötör Sándor gyűjtése. Farkasfa, 1952. május 22–26. Savaria Múzeum, Szombathely, *Néprajzi Osztály Kézirattára*, K–189. IV. 3–4., 15.
1952b *Vegyes néprajzi gyűjtés*. Kézirat. EA 2981.
1953 *Vend népdalok és szokások*. EA 4140
Drăgulescu,Constantin
1995 *Botanica populară în Ţara Făgăraşului*. Ed. Constant, Sibiu
2010 a *Dicţionar explicativ al fitonimelor româneşti*. Editura Universităţii „Lucian Blaga” din Sibiu
b *Dicţionar de fitonime româneşti*. Editura Universităţii „Lucian Blaga” din Sibiu
Dravecz Tibor
2000 *Különös gombák, különleges ételek*. Székesfehérvár (kézirat)
Dugan, Frank M.
2011 *Conspectus of World Ethnomycology. APS, St. Paul, Minnesota*
Eliade, Eugenia – Toma, Mihai
1976 *Ciuperci*. Bucureşti
Erdélyi Zoltán
1953 *Bernecebaráti gyűjtés*. Kézirat. Néprajzi Múzeum EA 4208.
Erdoes, Richard – Ushte, Tahca
1993 *De mémoire indienne. La vie d’un Sioux, voyant et guérisseur.* Plon, Paris (Ie éd. 1972)
Étfalvi falujegyzőkönyvek = Éf
1825 Sepsiszentgyörgyi Nemzeti Levéltár F. 364, 4/18 verso
Fábián Imre (szerk.)
1999 *Bihari találós mesék, találós kérdések, mesetalányok*. Nagyvárad
Farkas Ferenc
1986 *Szolnok megye földrajzi nevei*. Szerk. : Balogh Lajos és Ördög Ferenc. Jászberény
1994 *Jász–Nagykun–Szolnok megye földrajzi nevei*. Szerk. : Balogh Lajos és Ördög Ferenc. Jászberény–Kunszentmárton
Farkas József
1988 Néprajzi írások Szatmárból. *Folklór és Etnográfia* 39. Debrecen
H. Fekete Péter
1958 Taplókészítés csiholáshoz. *Ethnographia* LXIX. évf. 3. sz. 465–466.
Ferenczi Géza
1961 Taplófeldolgozás Korondon. *Ethnographia* LXXII. évf. 1. sz. 100–111.
Ficsór et al.
2006 *A Kárpát-medence autósatlasza*. Topográf, Budapest
FNESz. = Kiss Lajos
1988. *Földrajzi nevek etimológiai szótára*. Budapest
Frendl Kata
2002 Népi növényismereti adatok a Székelyföldről. In : *Test, lélek, természet.*

Tanulmányok a népi orvoslás emlékeiből. Szerk. : Barna Gábor és Kótyuk Erzsébet, SzTE Néprajzi Tanszék, Budapest–Szeged

Garnweider, Edmund

1986 *Champignons*. Nathan, Paris

Gartz, Jochen

1995 *Psychotrope Pilze in Ozeanien*. Curare 18/1: 95–101.

Gáspár Gyula

1944 A korondi taplósok. *Búvár* X/2: 61–65.

Gazda Klára

1970 Adatok a sepsiszentkirályi gyűjtögető gazdálkodáshoz. In *Aluta* 1970/1 421–428.

1980 *Gyermekvilág Esztelneken*. Bukarest

Ghinoiu, Ion

1997 *Obiceiuri populare de peste an*. Bukarest

Gregor Ferenc

1973 Magyar népi gombanevek. Budapest In: *Nyelvtudományi Értekezések* 80. , Budapest

Greschik Viktor

1915a A szepesi flóra mint táplálék. *Szepesi Hírnök*, május

1915b A szepesi flóra mint táplálék. *Szepesi Hírnök* VIII. évf. 13. sz. :2.

Grynaeus Tamás – Szabó László Gy.

2002 A bukovinai hadikfalvi székelyek növényei (Növénynevek, növényismeret és –felhasználás*)*. In : A *Kriza János Néprajzi Társaság Évkönyve*, 10 sz. Kolozsvár, 153–246.

Gub Jenő

1993 Adatok a Nagy-Homoród és a Nagy-Küküllő közötti terület népi növényismeretéhez. *Néprajzi Látóhatár* 1993. 1–2. 102.

1994 A *Sóvidéki népi növényismeret*. (kézirat)

1994b Növényekkel kapcsolatos hiedelmek és babonák a Sóvidéken.

Néprajzi Látóhatár, II. évf. ,3–4. , 193–198.

1996 *Erdő-mező növényei a Sóvidéken*. Korond

Gulden, Gro – Jenssen, Kolbjarn

Mohn – Stordal, Jens

1995 *Norsk Lommesoppbok*. Tiden Norsk, Oslo

Gulyás Éva

1996 A folklorizmus és a népi gyermekjátékok. In: *Vesszőparipáink*. A Kiss Áron Magyar JátékTársaság Közleményei 3. Játék + Rend + Szerek. Kecskemét–Budapest, 96–111.

Gunda Béla

1938 A gyűjtögető gazdálkodás emlékei egy gerecsehegységi tót faluban. *Ethnographia* XLIX. 213–214.

1939 A gyűjtögető gazdálkodás. *Füzetek a néprajzi adatgyűjtéshez* I. sz. Budapest

1960 A gyűjtögető életmód emlékei a gyalui havasokban. *Műveltség és Hagyomány* I–II. 207–218.

1966 *Ethnographia Carpathica*. Budapest

1967 Tejoltó növények a Kárpátokban. *Ethnographia* LXXVIII. évf. 2. sz. 161–175.

1976 Néhány megjegyzés a szláv eredetű magyar gombanevekhez. *Ethnographia* LXXXVII. évf. 1–2. sz. 226–228.

1979 Gombászás. *Magyar Néprajzi Lexikon* II. 291.

1982 Tapló. *Magyar Néprajzi Lexikon* V. 206.

1989 A mágikus jószágőrzés. In: *A rostaforgató asszony*. Múzsák, Budapest, 51–70.

1990 A természetes növénytakaró és az ember. Különlenyomat az Egri Dobó István Vármúzeum évkönyve *AGRIA* XXIV. kötetéből

2001 A vadnövények gyűjtése. In: *Magyar Néprajz* II. Budapest,11–40. Gombák. In: *Magyar Néprajz. Gazdaság.* II. k. , Budapest, 24–25. A tapló és felhasználási módjai. In: *Magyar Néprajz. Gazdaság.* II. k. , Budapest, 31–32.

Győrffy István
1935 Bokréta erdélyi növénynevekből, *Szegedi Füzetek*, Acta Sectio Philologica VIII. /a. , Szeged
Hajdú Mihály
1982 *A Csepel-sziget helynevei*. Akadémiai, Budapest
2003 *Általános és magyar névtan*. Osiris, Budapest
Halászné Zelnik Katalin (szerkesztő)
1992 *Gelencei orvosló könyvecske*. Kézirat a XVIII. századból. , Lakitelek
Hankó Vilmos
1993 *Székelyföld*. (reprint) Budapest (szarvasgombászatról 255–256. o.)
Heim, Roger
1963 *Les champignons toxiques et hallucinogènes*. Paris
Heim, Roger – Wasson, Robert Gordon.
1958 *Les champignons hallucinogènes du Mexique*. Muséum national d'histoire naturelle, Paris
Hennig, Bruno – Kreisel, Hanns
1987 *Taschenbuch für Pilzfreunde*. Jena
Herkely Károly
1941 Népi erdőgazdálkodás Veszprém vármegyében. *Ethnographia* LII. évf. 1. sz. 54–58.
Herman Ottó
1914 Pásztorfüvészet. In: *A magyar pásztorok nyelvkincse*. 671–687.
Hints Miklós
1997 *A Bodoki-hegység hét településének család- és helynevei*. Magyar Névtani Dolgozatok, 151. ELTE Magyar Nyelvészeti Tanszékcsoport Névkutató Munkaközössége, Budapest
2000 *Kászon jelenkori és történeti család- és helynevei*. Magyar Névtani Dolgozatok, 169. ELTE Magyar Nyelvészeti Tanszékcsoport Névkutató Munkaközössége, Budapest
Hoffmann Gizella (szerk.)
1989 *Medicusi és borbélyi mesterség*. Régi magyar ember- és állatorvosló könyvek Radvánszky Béla gyűjtéséből (XVII–XVIII. sz-i gyűjtemény). MTA Irodalom-tudományi Intézete, Budapest
Hollós László
1899 Népies gombanevek. *Természettudományi Közlöny*, 355. füzet, Budapest
1911 *Magyarország földalatti gombái, szarvasgombaféléi*. Kiadja a K. M. Természettudományi Társulat, Budapest
1933 Szekszárd vidékének gombái. *Matematikai és Természettudományi Közlemények* vonatkozólag a hazai viszonyokra 37/2: 1–215.
Hoppál Mihály
1990 Népi gyógyítás. *Magyar Néprajz* VII. k. Budapest, 693–724.
http://boszorkany. ning. com/page/az-ev-kereke-a (2008. szept.)
http://galaxya.forumgeeks.net/thread /289/hu/humor/irodalom/vicc/humoros_dolgok/39 (2011. január)
http://habolondneszeddle.blogspot. com/search/label/kucsmagomba (2008. okt.)
http://image.hotdog.hu/_datamembers1/797/190797/doksi/dkwjhp uquj. txt (2008. okt.)
http://www.iif.hu/db/emsz(2006.szept.)
http://www.ingatlandiszkont.hu/?i=phm5afimf9b4q47o&V=Szentendre (2009. okt.)
http://www.karpatinfo.net/artic le15771. html (2009. okt.)
http://www.keptelenseg.hu/keptelenseg/olvas/eroszakos-cselek menyek (2008. okt.)
http://www.kerttechnika.hu/index.hp?page=cikk&page2=cikk2&id=97 (2009. okt.)
http://www. mn. mno. hu/portal/583280 (2010 októberében)
http://www.ujszo.com/clanok.asp?vyd=20030118&cl=47467(2009.okt.)
http://www.utikalauz.hu/index.php?p=folap&id=943 (2009. okt.)
Horváth István
1980 *Magyarózdi toronyalja*. Magyar Helikon, Budapest

Hulesch Béláné Kerecsényi Edit
1955 *Népi erdőgazdálkodás*. Bucsuta, Zala megye. Néprajzi Múzeum EA 6075
István Lajos
1980 A korondi hagyományos állattartás köréből. *Népismereti Dolgozatok*, Kriterion, 47–59.
1991 A korondi taplászok mestersége. *Honismeret* 1. sz. 75–79.
1994 *Korondi gyermekhangszerek*. Kecskemét
István Lajos – Szőcs Lajos
2008 *Taplómegmunkálás Korondon*. Hargita Megyei Hagyományőrző Forrásközpont, Udvarhelyszék Kulturális Egyesület, Székelyudvarhely
Istvánffi Gyula
1899 *A magyar ehető és mérges gombák könyve*. Budapest
1900 *A Clusius-Codex mykologiai méltatása,adatokkal Clusius életrajzához*. Budapest
1909 Az ehető gombákról. in *Természettudományi Közlöny* XLI. k. 484 f. 433–449.
Jaccottet,J.
1973 *Les champignons dans la nature*. Neuchatel
Jakab Elek
1896 Lakatos Jánosné (nekrológ). *Székely Nemzet*, XIV. évf. , ápr. 11. , 55. sz.
Jakucs Erzsébet
1996 Gyógyító gombáink. *Természet Világa*, 127. évf. 12. sz. 1996. december, 547–550.
1999 Mérges gombák – gombamérgezések. *Természet Világa*. 130: 394–397.
Janitsek Jenő – Szőcs Lajos
2002 *Siklód jelenkori és történeti hely- és családnevei*. Magyar Névtani Dolgozatok 179. ELTE Magyar Nyelvészeti Tanszékcsoport Névkutató Munkaközössége, Budapest
Jankus Gyula
1997 A településnevek történelmi változásai Szlovákia mai területén. In: *Az V. magyar névtudományi konferencia előadásai*. I. k. Szerkesztette: B. Gergely Piroska és Hajdú Mihály, Magyar Nyelvtudományi Társaság és a Miskolci Egyetem Bölcsészettudományi Intézete, Budapest–Miskolc, 341–344.
Jeanplong József – Katona Imre
1983 Clusius in Westpannonien. Beziehungen zu Boldizsár Batthyány und István Beythe. In: *Codex Clusii*.
Jelképtár
1989 Hoppál Mihály – Jankovics Marcell – Nagy András – Szemadám György (szerk.) Budapest 75.
Kálmán Béla
1937 Felsőőr-vidéki növénynevek *Magyar Nyelv* 33, 345–348.
1989 *A nevek világa*. IV. átdolgozott kiadás, Debrecen
Kálmány Lajos
1882 *Szeged népe*. II. k. Arad. 142,160.
Kalmár Zoltán
1968 *A gombák csodálatos világa*. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest
1982 *A gombák világa*. Budapest
Kalmár – Makara
1976 *Ehető és mérges gombák*. Budapest
Kalmár Zoltán – Makara György – Rimóczi Imre
1995 *Gombászkönyv*. Mezőgazda, Budapest, 4. kiadás
Kalotás Árpád
1996 Aboriginal knowledge and use of fungi. in: *Fungi of Australia*. Vol IB. CSIRO: Melbourne, pp. 269–295.
Kardos László
1943 *Az Őrség népi táplálkozása*. Budapest
Kázmér Miklós
1993 *Régi magyar családnevek szótára*. MNyT, Budapest
Keszeg Vilmos
1991 *A folklór határán*. Kriterion, Bukarest. 203.
2000 *Aranyosszéki gyűjtés*. Kézirat
Kicsi Sándor András
1995 Fülgomba. *Magyar Nyelv* XCI. évf. 3. sz. , 355–361.

1997 *Néhány adat gyógyító gombákról*. Kézirat (manuscrit).
1998 Vérzéscsillapító tapló és pöfeteg a magyar népi gyógyászatban. *Kriza János Néprajzi Társaság Évkönyve* 6, Kolozsvár. 277–280.
2001 A májgomba népi elnevezéseiről. *Magyar Nyelv* 97/1: 85.
2002 A 'gomba' jelentésű szók a környező cigány nyelvjárásokban. *A Dunánál* 1/6: 96–97.
2003 A légyölő galóca révületkeltő szerként való felhasználásáról. *Moeszia. Erdélyi Gombász* 1: 7–9.
2004 a. A Városliget gombáiról. – Szomory szilveszteri vacsorája a Margitszigeten. – Spenótház és Elizélt Palota. – *Holmi* 16/12: 1521–26. (1521–23, 1524–25, 1525–26)
b. Vérzéscsillapító gombák a magyar népi gyógyászatban. " *Orvostörténeti Közlemények* 188–189, 155–160.
c. A keserűgomba népi elnevezéséről / About the popular name of the *Lactarius piperatus Moeszia. Erdélyi Gombász* vol. 2. 71–83.
d. *A vargánya*. Kézirat.
2005 Néhány népi gombanevünkről. *Magyar Nyelv* CI. évf. 3. sz. , 336–351.
2009 *Népi gombaismeret*. Orpheusz, Budapest

Kiss Lajos
1968 Vargánya. *Magyar Nyelv* 64/4: 456.

Kocsis Rózsi
1988 *Megszépült szegénység*. Kriterion, Bukarest, 103,138–139.

Kós Károly
2000 *A Mezőség néprajza*. 1–2. Mentor, Marosvásárhely

Kótyuk István
1983 Népi növényismeret és növénytani szókincs Ráton. In: *Az Ungvári Hungarológiai Intézet tudományos gyűjteménye*. Intermix, Ungvár–Budapest, 75–93.

Kiss Székely Zsolt – Kiss Székely Júlia
2003 *Összehasonlító etnobotanikai jegyzetek. Szőkefalvi* (Erdély, Maros megye, Kis-Küküllő mente) *és gyermelyi* (Komárom–Esztergom megye) *növényismeret*. (kézirat)

Komiyama, Katsuji – Yamada, Tomoko
2001 *Kinoko*. Yama-Kei, Tokio, II. kiadás

Kosonen, Lasse
1996 *Sata parasta ruokasientä*. Werner Södersröm, Porvoo–Helsinki–Juva

Kovács Antal
1987 „Járok-kelek gyöngyharmaton" Növény- és állatnevek a Felső-Szigetköz tájnyelvében. In: *Mosonmagyaróvári Helytörténeti Füzetek* VI., Mosonmagyaróvár

Kovács Endre
1982 *Doroszló hiedelemvilága*. Újvidék. (75, 279)

Kovácsné József Magda
1997 Diákragadványnevek a kolozsvári Brassai Sámuel Elméleti Líceumban. In: *Az V. magyar névtudományi konferencia előadásai*. I. k. Szerkesztette: B. Gergely Piroska és Hajdú Mihály, Magyar Nyelvtudományi Társaság és a Miskolci Egyetem Bölcsészet-tudományi Intézete, Budapest–Miskolc, 214–221.

Kozma Ferenc
1879 *A Székelyföld közgazdasági és közművelődési állapota*. Franklin Társulat,

Köllő Tünde
2000 *Gyógynövényismeret és népi gyógyítás a Gyergyói-medence peremvidékén*. Szakdolgozat, Bukaresti Tudományegyetem, Hungarológia Tanszék

Krauss, Friedrich
1943 *Nosnerländische Pflanzennamen. Fungi*. Carl Csallner, Beszterce / Bistritz

Krébecz Jenő
1988 *Gombaatlasz*. Budapest

Kutalek, Ruth
1995 Ethnomykologie des Fliegenpilzes am Beispiel Nordamerikas und Sibiriens. *Curare* 18/1: 25–30.

Lackner Mónika
1990 Adatok Böde gyűjtögető gazdálkodásához. In: *Néprajzi Dolgozatok Bödéről*.

Szerk. Hála József, Horváth Gyula. Szentendre. 54–66.
Laessoe, Thomas – Lincoff, Gary
1998 *Mushrooms*. DK Publishing, New York
Lammel Annamária – Nagy Ilona
1995 *Parasztbiblia. Magyar népi biblikus történetek*. Osiris, Budapest, 192.
Laplantine, François
1978 *La médecine populaire des campagnes françaises aujourd'hui*. Paris
László Gábor
1957 A székelyföldi taplóművesség. FDN (*A Falvak Dolgozó Népe*) 31. sz. 2. old.
László Kálmán
1976–77 A brassói és sepsiszentgyörgyi piacon árusított gombák. *Aluta*,
Sepsiszentgyörgy 210–218.
Lelley, Jan
1999 *A gombák gyógyító ereje*. Budapest
Lencsés György
1570–93 *Egész orvosságról való könyv azaz Ars medica* Kézirat. Teleki Téka, Marosvásárhely
Lévi-Strauss, Claude
1973 *Les champignons dans la culture*. In: Anthropologie structurale deux. Paris 263–279
Lexáné Regéczi Márta
1987 *Gombaételek*. Budapest
Liszka József (szerk.)
1994 *Leléd hagyományos gazdálkodása a XX. század első felében*. Szlovákiai Magyar Néprajzi Társaság, Lilium Aurum, Komárom–Dunaszerdahely
Maggiulli, Gigliola
1977 *Nomenclatura micologica latina*. Genova
Magyar Néprajz (MN)
1988 V. kötet, *Népszokás*. Főszerk. Vargyas Lajos, Akadémiai, Budapest
1990 VI. kötet, *Népzene, néptánc, népi játék*. Akadémiai, Budapest
1990 VII. kötet, *Népszokás, néphit, népi vallásosság*. Főszerk. Dömötör Tekla. Akadémiai, Budapest
2001 II. kötet, *Gazdálkodás*. Akadémiai, Budapest
Magyar Néprajzi Lexikon (MNL)
1977 I. k. Budapest
1979 II. k. Budapest
Magyar Nyelv (MNy) Budapest
Magyar Nyelvőr (Nyr) Budapest
Magyar Tájszótár (MTsz) Budapest
Makay Béla – Kiss József
1988 *Népi gyógyítások Szatmárban*. Budapest
Markuš, Michal
1979 A Kárpát. medence etnobotanikai problémái. *Comm. Hist. Artis Med. Suppl*. 11–12: 113–123.
Marti, Milenko
2001 *Naše gljive*. Legenda, a ac
Martinkó András
1983 *Értjük, vagy félreértjük a költő szavát*? RTV–Minerva, Budapest
Mattioli, Pietro Andrea
1554 *Medici Senensis Commentarii, in Libros sex Pedacii Dioscoridis Anazarbei, de Materia Medica, Adjectis quàm plurimis plantarum & animalium imaginibus, eodem authore*. Velence
Mátyus István
1787 A Gombákról. In: *O és Uj Diaetetica*. Pozsony
Mautner K. , Geramb V.
1932 *Steierisches Trachtenbuch*. I. Graz.
Melius Péter
1978 *Herbárium*. Kriterion, Bukarest
Mészáros Ágnes
1998 Népi gyógyítás Székelyvarságon. In: *Havasalja havasa*. Szerk. Bárth János, Kecskemét: 391–468.
Mészöly Gedeon
1929 Folklór-adalékok Kresznerics Ferenc kézirataiból. *Ethnographia*, XL. évf. : 60.
Miklóssy V. Vilmos
1978 Festőnövények a csíki háziiparban. In: *Népismereti Dolgozatok*. Kriterion, 91–100.
1980 Csíki népi sebtapaszok. In: *Népismereti Dolgozatok*. Kriterion, 60–63.

Mitológiai enciklopédia
1988 I–II. Budapest 82–83.

Moesz Gusztáv
1908 Székely és csángó növénynevek. *Magyar Nyelv* IV. k. 1. szám 29–34.
1929 Gombák a Székelyföldről. In: *Emlékkönyv a Székely Nemzeti Múzeum 50 éves jubileumára* II. Kolozsvár, 545–554.
1944 A mátrai gombák mépies nevei. *Botanikai Közlemények*, XLI. 109–114.

Nagy Imre
1936 A szarvasgomba székelyföldi előfordulásáról. *Székelység* VI. évf. 5–6. : 42. Székelyudvarhely

O. Nagy Gábor
1999 *Magyar szólások és közmondások*. 8. kiadás. Budapest

Nagy Molnár Miklós
1989 *Adatok Imola gyűjtögető gazdálkodásához* In: Gömör néprajza XXXIII. Szerk. Ujváry Zoltán. Debrecen, 45–47.

Nemes Zoltánné – Gálffy Mózes – Márton Gyula
1974 *Torjai szójegyzék*. Sepsiszentgyörgy

Némethy Endre
1939 *Sárhidai gyűjtés*. Kézirat. EA 143.

Niedermüller Péter – Lázár Katalin
1990 Magyar népi játékok. In: *Magyar Néprajz* VI. , Budapest, 529–647.

Nyáry Szabó László
2002 *Az üvegfúvó falvak gombászata*. Mátraszentimre gombanevei és gombászati szokásai. (kézirat)

Nyilassy Judit
1951a *Gyűjtögetés*. Kézirat. Néprajzi Múzeum *EA* 2519.
1951b *Gyűjtögető-gazdálkodás*. Kézirat. Néprajzi Múzeum *EA* 2518.
1951c *Táplálkozás*. Kézirat. Néprajzi Múzeum *EA* 2361.

Orbán Balázs
1869 *A Székelyföld leírása*. II. k. Pest
1873 *A Székelyföld leírása*. VI. k. Pest

Oláh Andor
1986 *„Újhold, új király!”* A magyar népi orvoslás életrajza. Gondolat, Budapest

Pál József – Újvári Edit (szerk.)
1997 *Szimbólumtár*. Balassi Kiadó, Budapest

Paládi Kovács Attila
1982 *A Barkóság és népe*. Herman Ottó Múzeum, Miskolc

Pálfalvi Pál
1992 Gombák. *A Kriza János Néprajzi Társaság Értesítője* 1. sz. Kolozsvár, 20–22.
1993 *Gyimesi etnobotanikai gyűjtés* (kézirat)
1999 *Élővilág, természeti környezet*. In: Csíkszentdomokos. Szerk. Balázs Lajos, Csíkszereda
2000 *Gyimesi etnobotanikai gyűjtés* (kézirat)

Pál-Fám Ferenc
2006 Taplók a Székelyföldön. *Moeszia. Erdélyi Gombász* 3. : 3–12.
Pallas Nagy Lexikona = Pallas
1893–7 I–XIV. k. Budapest
Panţu, Z. C.
1906 *Plantele cunoscute de poporul român*. Bucuresti

Papp László – Végh József (szerk.)
1964 *Zala megye földrajzi nevei*. Zalaegerszeg
1974 *Somogy megye földrajzi nevei*. Akadémiai, Budapest

Pârvu, Constantin – Godeanu, Stoica
1985 *Călăuză în lumea plantelor şi animalelor* . Bucureşti

Pázmány Dénes
1983 *Növényhatározó*. Dacia Könyvkiadó, Bukarest

Pelle Béláné
1988 *Heves megye földrajzi nevei*. IV. Szerk. : Balogh Lajos és Ördög Ferenc, Budapest

Penckóferné Punykó Mária
1993 *Tűzoltó nagymadár. Beregújfalusi népmesék és mondák*. Ungvár

Penavin Olga
2000 *Szlavóniai (kórógyi) szótár*. Nap (I. k. : Újvidék 1967–1978), Budapest
Péntek János
1997 A növénynevek és a földrajzi nevek viszonyáról. 427–430. In: *Az V. magyar névtudományi konferencia előadásai*. II. Szerkesztette: B. Gergely Piroska és Hajdú Mihály, Budapest–Miskolc
Péntek János – Szabó T. Attila
1980 Egy háromszéki falu népi növényismerete. *Ethnographia* LXXXVII. 1–2. sz. Budapest 203–225.
Péntek János – Szabó Attila
1985 *Ember és növényvilág*. Bukarest
Pereszlényi Mária
1952 *Szentkirályszabadjai gyűjtés*. Kézirat. EA 1844.
Pesovár Ernő
1951 *Bakonybél*. Kézirat. Néprajzi Múzeum, *EA* 2741.
Pesti János (szerk.)
1982 *Baranya megye földrajzi nevei* I–II. Pécs
Pető Margit
1987 *Kedves vendég, tiszteltessél, nálunk megvendégeltessél. A matyó konyha*. Gondolat, Budapest
Pócs Éva
1989 *Tündérek, démonok, boszorkányok*. Akadémiai Kiadó, Budapest
1980 A falu hiedelemvilágának összetevői. In: Szemerkényi (szerk.) *Nógrádsipek*, Budapest, 269–358, 574–670.
Puskó Gábor
2003 *Beje hagyományos gazdálkodása a 20. század első felében*. KAM, Tornalja
Rab János
2001 *Népi növényismeret a Gyergyói-medencében*. Pallas-Akadémia, Csíkszereda
Rácz Gábor – Rácz-Kotilla Erzsébet – Laza Aristide
1984 *Gyógynövényismeret*. Ceres, Bukarest
Rácz János
2010 *Növénynevek enciklopédiája*. Tinta, Budapest
Ráduly János
1990 *Hold elejti Nap felkapja*. Kibédi találós kérdések. Bukarest
Radványi Antal
A székelyföldi taplóipar. A "toplászat" monográfiája. *Erdészeti Lapok* LI. évf. 17. füzet 700– 710.
Rapaics R.
1934 *A kenyér és táplálékot szolgáltató növényeink története*. Budapest
Rätsch, Christian
1995 äh kib lu'um –»Das Licht der Erde« Der Fliegenpilz bei den Lakandonen und in der Neuen Welt. *Curare* 18/1: 67–93.
1995 Pilze, Schamanen und die Facetten des Bewußtseins. *Curare* 18/1: 3–14.
Reinheimer Rîpeanu, Sanda
1981 Denumirile româneşti ale ciupercilor. *Limba Română*, XXX. noi. –dec. 585–595.
Reizner János
1900 *Szeged története* IV. k. , Szeged
Rimóczi Imre
2001(?) A boszorkánygyűrű. *Élővilág* 7. , Budapest, 8–9.
Rollán, M. Garcia
1989 La consommation des champignons en Espagne péninsulaire (milieu rural). *BSMF*, t. 105, fasc. 3, Paris. 207–226.
Rolland, Eugène
1967 *Flore populaire de la France ou Histoire naturelle des plantes dans leurs rapports avec la linguistique et le folklore*. Tome X. , Paris (I. éd. : 1914)
Rosenbohm, Alexandra
1995 Zwischen Mythologie und Mykologie: Der Fliegenpilz als Heilmittel. *Curare* 18/1: 15–23.
Roussel B. – Rapior S. – Masson Ch. L. – Boutié P.
2002 *L'Amadouvier. Grande et petite histoire d'un champignon*. Éd. : Soc.

D'Hort. et d'Hist. Nat. De l'Hérault, Montpellier
Sălăgeanu, Gheorghe – Sălăgeanu, Anişoara
1985 *Determinator*. Editura Ceres, Bucureşti
Saar, Maret
1991a Ethnomycological data from Siberia and North-East Asia on the effect of
Amanita muscaria. In: *Journal of Ethnopharmacology* **31, 157–173**
1991b Fungi in khanty folk medicine. *Journal of Ethnopharmacology* 31, 175–179.
Samorini, Georgio
1996 Un singolare documento storico inerente l'agarico muscario, *Eleusis*, 4: 3–16.
Sántha Tibor
2000 A Székelyföld nagygomba-világának kutatása. *ACTA–1999*: 29–42.
2002 A gelencei harapégtegomba. *Erdélyi Nimród* IV évf. , 3. sz. : 10–11.
2009 A Székelyföld nagy gombakutatásának története. *Mikológiai Közlemények* vol. 48. no. 2. p. : 155–184.
Sántha Tibor – id. Sántha Tibor
2003 Gelence népi gombaismerete (Háromszék, Erdély). *Mikológiai Közlemények* vol. 42. no. 1–2. p. : 123–142.
Sassi Nagy Lajos
1904 Beszámolás a szegedi karácsonyi székely bazárról. *Székely Nemzet*, XXII. évf. , febr. 10. , 19. sz.
Schram Ferenc
1961 Összefüggésdek az úri és a népi konyha között. *Ethnographia* LXXII. Évf. 2. sz. : 266–277.
1970 *Magyarországi boszorkányperek 1529–1768*. I. Budapest 454.
Schurr, Theodore G.
1995 Aboriginal Siberian Use of Amanita muscaria in Shamanistic Practices. *Curare* 18/1: 31–65.
Schwalm Edit
1989 A palócok táplálkozása ünnepeken és hétköznapokon. In: *Palócok* III. , szerk. Bakó Ferenc, Eger, 379–495.
Sebestyén Zsolt
2002 A Beregszászi járás 11 településének helynevei. *Magyar Névtani Dolgozatok* 178. ELTE Magyar Nyelvészeti Tanszékcsoport Névkutató Munkaközössége, Budapest
Sebők László
1990 *Határokon túli magyar helységnévszótár*. Arany Lapok, Budapest
Seignolle, Claude
1980 (I. kiadás 1973-ból) *Le Folklore de la Provence*. Paris
Sinkó Kalló Katalin
Szabó T. Attila (szerk.), Szabó István, Wolkinger Frantz (mts.),
1992 A pannon etnobotanika kezdetei: Stirpium nomenclator pannonicus – S(tephanus) Beythe (1583), Carolus Clusius (1583/84) és Czvittinger Dávid (1711) kiadásában. *Collecta Clusiana 2. , BioTár*, Nyugat-magyarországi Egyetemi Regionális Szövetség, Berzsenyi Dániel Tanárképző Főiskola, Szombathely, Grác, Németújvár.
1980 *Kalotaszegi nagyírásos*. Kriterion, Bukarest 11.
Szabó&Biró
2000 *Ars Medica Electronica*, Budapest–Kolozsvár–Szombathely–Veszprém
Szabó László
1990 Népi természetismeret. In: *Magyar Néprajz* VII. Budapest: 725–741 (736).
Szabó M. Attila – Szabó M. Erzsébet
1992. *Erdélyi helységnévszótár*. Kriterion, Bukarest
Szabó T. Attila
1940 A kalotaszegi nagybirtokok jobbágyságának szolgáltatása és adózása (1640–90). *Erdélyi Tudományos Füzetek*, 114. sz. (: 13), Kolozsvár
1976 A természettudományok és a néprajz határán. In: *Népismereti Dolgozatok* 36–40.
2002 *Erdélyi történeti helynévgyűjtése 3. Szilágy megye*. MNyT, Budapest

2004 *Erdélyi történeti helynévgyűjtése 5. Torda–Aranyos megye*. MNyT, Budapest

Szabó T. Attila, Kósa Ferenc, Fazakas E. , Zsemlyei János és mts. , (szerk.)

2005 *Erdélyi Magyar Szótörténeti Tár*. XII. Szák–Táv. , Akadémiai Kiadó Budapest, Erdélyi Múzeum Egyesület, Kolozsvár

Szabó T. Attila – Szabó T. Ádám

1994 Erdélyi magyar történeti helynévmutató. *Magyar Névtani Dolgozatok* 131. Budapest

Szakály Ferenc

1989 Hollós László élete és munkássága. *Múzeumi füzetek*, Szekszárd

Székely Nemzet

1884 Sz. n. *Székely Nemzet*, II. évf. , jún. 21.

1885a Mit vásárolnak a székelyházban? Sz. n. *Székely Nemzet*, III. évf. , máj. 28., 81. sz.

1885b Az országos kiállításról. Sz. n. *Székely Nemzet*, III. évf. , júl. 26. , 114. sz.

1894 Iparkamarai közgyűlés. Sz. n. *Székely Nemzet*, XII. évf. , nov. 17., 173. sz.

Székely Pál

1994 Hadad helynevei. *Nyelv- és Irodalomtudományi Közlemények* XXXVIII / 2. sz.

Kolozsvár. 184–188.

Szemere László

2005 *Föld alatti gombavilág*. EMSzE 2. kiadás (I. k. 1970), Budapest

Szemerényi Oswald

1982. Hungarica I (NOS 1–17). 391–405. *Études Finno-Ougriennes* XV. Budapest

Szendrey Zsigmond – Szendrey Ákos

1922–1963 (a gyűjtés ideje) *Magyar néphit és népszokás lexikon*. In: EA 6186. (kézirat)

Szenes Imre

1997 *Ferenc Jóskától – Antall Jóskáig*. Cascade, Budapest

Szolnoky Lajos

1951 Nagykapornaki gyűjtés. Kézirat. EA 2528.

Szőcs Lajos

1997 Taplómunkák az árcsói fazekasvásárokon. In: *A korondi fazekasvásárok*. Árcsó, 1978–1997. Korond, 40–52.

Sztancsek József

1909 *Privigyei gyűjtés*. Kézirat, Néprajzi Múzeum EA 284

Tagányi Károly

1896–1908 *Magyar erdészeti oklevéltár*. I–III. Budapest

Takács Lajos (dr.)

1951 *Néprajzi gyűjtés*. Kézirat. EA 3. 037.

Takáts Sándor

1932 A kertek termelésének feldolgozása a XV. és XVII. században. *Budapesti Szemle*, 204. k. (38, 40–41.)

Tálasi István

1977 *Kiskunság*. Gondolat, Budapest

Tankó Gyula

1994 Étkezési rend, étkezési szokások a Gyimesekben. Hitel. *Erdélyi Szemle* 1. sz. : 138–149.

Tankó Mária

2004 *1001 gyimesvölgyi írott tojás*. K. n. Csíkszereda

Tarisznyás Márton

1978 A gyűjtögető gazdálkodás hagyományai Gyergyóban. In: *Népismereti Dolgozatok* Kriterion, Bukarest, 25–33.

1994 *Gyergyó történeti néprajza*. Budapest (I. kiadása 1982-ben jelent meg Bukarestben)

Tátrai Zsuzsánna

1990a Adalékok a Zobor. vidéki magyar falvak vallásos hagyományaihoz. In: Fejős Z. –Küllős

I. szerk. : *Vallásosság és népi kultúra a határainkon túl*. Budapest, 257–278.

1990b Jeles napok – ünnepi szokások. In: *Magyar néprajz* 7. k. 102–328.

TESz

1967–1976. *A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára*. I–III. Főszerkesztő: Benkő Loránd. Budapest

Thoen, Daniel
1982 Usages et légendes liés aux polypores. *Bull. Trim. de la Société Mycologique de France* (*BSMF*) tome 98, fascicule 3: 289–318.
Timaffy László
1980 *Szigetköz*. Gondolat, Budapest
Tófalvi Zoltán
1993 Taplófeldolgozás a Sóvidéken. *Hazanéző* 1. sz. 26–30.
Tóth Miklós
1983 A „vargánya anyja" – gomba a Göcsejben. *Mikológiai Közlemények* 3. sz. : 142.
Toporov, V. Ny.
1988 *Gombák*. In: *Mitológiai enciklopédia* I–II. Szerk. Sz. A. Tokarev, Budapest
1995 „On the Semiotics of Mythological Conceptions about Mushrooms. " *Semiotica* 53–54 (1985): 295–357.
Tóth Imre
1987 Ipoly menti palóc tájszótár. *MNyTK* 176. sz. Budapest
Treben, Maria
1990 *Egészség Isten patikájából*. Hunga Print, Budapest
Újfalvi Sándor
1982 *Az erdélyi régibb és közelebbi vadászatok és vadak*. Újfalvi Sándor öreg vadásztól Kolozsvárt 1854ik évben. (I. kiadása 1941-ben), Budapest
Új Magyar Tájszótár (ÚMT)
1979 I. k. Budapest
1988 II. k. Budapest
1992 III. k. Budapest
2002 IV. k. Budapest
Ujváry Zoltán
1991 *Népi táplálkozás három gömöri völgyben*. Debrecen 35–46.
Vajkai Aurél
1941 A gyűjtögető gazdálkodás Cserszegtomajon. *Néprajzi Értesítő* XXXIII. 231–258.
1943 *Népi orvoslás a Borsavölgyében*. Kolozsvár.
1948 A magyar népi orvoslás kutatása. Különnyomat a *Magyar Népkutatás Kézikönyvé*ből. Budapest, 14–15.
1959a *Szentgál*. Egy bakonyi falu néprajza. Akadémiai, Budapest
1959b *A Bakony néprajza*. Gondolat, Budapest
Varga Bernadett:
Gombák. In: *Bódva menti dolgozatok*. Szerk. Bodnár Mónika, Utánpótlás 3. A Szlovákiai Magyar Néprajzi Társaság kiadványa, 57–60.
Vargáné Tóth Lídia
1994a Népi táplálkozás a Kisalföld északi részén. In: *Paraszti élet a Duna két partján* II. (szerk. Körmendi Géza) Tatabánya, 43–58.
1994b A termelés és fogyasztás összefüggései a Csallóköz népi táplálkozásában. *Néprajzi Látóhatár* III. évf. 3–4. sz. : 139–158.
Varjas Béla (közzéteszi)
1943 *XVI. századi magyar orvosi könyv*. Sárkány Ny. , Kolozsvár
Várkonyi Judit (szerk.)
é. n. *Bon appétit en Hongrie*. H. n.
Vasas Samu
1985 *Népi gyógyászat*. Bukarest
1993 *A kalotaszegi gyermek*. Kráter–Colirom, Budapest

Vasvári Zoltán
1993 Szokolya erdőgazdálkodása. In: *Börzsönyvidék*, Szob. 166–178.
Végh József – Ördög Ferenc – Papp László (szerk.)
1981 *Tolna megye földrajzi nevei*. Akadémiai, Budapest
Veress Magda
1982 *Gombáskönyv*. Kriterion, Bukarest
Vértes Edit
1978 Néhány azonosság és különbség az obi-ugorok és a szamojádok hitvilágában. *Előmunkálatok a Magyarság Néprajzához* 3. sz. 378–385.
1990 *Szibériai nyelvrokonaink hitvilága*. Budapest

Viga Gyula
2004 *Tájak, ízek, ételek Borsod–Abaúj–Zemplén megyében*. Miskolc
Vetter János
1993 Gyógyító gombák. *Gyógyszerészet*. 37. 945–949.
Vita Zsigmond
1994 Tápláléknövények gyűjtögetése Nagyenyed környékén. In: *Népismereti Dolgozatok*, Bukarest, 44–45.
Vofkori László
2007. http://www.szekelykapuk.hu/csehetf. htm (2007. 05. 20.)
Voigt Vilmos
1975 A szibériai sámánizmus. *Nyelvtudományi Közlemények* 77. k. 1. sz. Budapest, 207–214.
Wasson, R. Gordon
1968 *Soma, Divine Mushroom of Immortality,* New York
Wasson, R. Gordon – Wasson, Valentina Pavlovna
1957 *Mushrooms, Russia and History,* I–II. , New York
Wasson, R. Gordon et al.
1971 *Soma of the Aryans: An Ancient Hallucinogen?* Journal of Psychedelic Drugs Vol. 3 (No. 2) – Spring 40–46.
1986 *Persephone's Quest : Entheogens and the Origins of Religion*. New Haven and London
www.szineszkonyvtar.hu/…/f-j/gom baella. htm (2009. okt.)
www. varganyatanya. hu
Xántus János
1972 *A természet kalendáriuma*. Bukarest
Zsigmond Győző
1993 Kérdőív a népi gombaismeret felméréséhez. In: *A Kriza János Néprajzi Társaság Értesítője* 1. sz. 22–24.
1994–95 A gomba helye népi kultúránkban. Egy falu (Sepsikőröspatak) etnomikológiai vizsgálata. In: *Kriza János Néprajzi Társaság évkönyve* 2. sz. Kolozsvár, 22–58.
1997 A gomba helye népi kultúránkban. Egy falu (Sepsikőröspatak) etnomikológiai vizsgálata. In: *Néprajzi tanulmányok*. Editura Universităţii din Bucureşti, Bukarest, 64–132.
1998 A gomba helyneveinkben. *Névtani Értesítő*, Budapest, 100–103.
1999a Les champignons dans la médecine populaire hongroise. *Bull. Soc. mycol. Fr.* , Paris, 79–90.
1999b « Csak Korondon csinálják" A taplógomba-feldogozás mesterségéről és művészetéről. *MESTERség és Művészet*, VI. évf. 4. sz. : 13–15.
2000 a. Magyar etnomikológia a XXI. század küszöbén. In: *Paraszti múlt és jelen az ezredfordulón*. Szerk. Cseri Miklós – Kósa László – Bereczki Ibolya, Szentendre, 281–290.
b. A bükkfatapló és a nyírfatapló népi felhasználása . *Erdélyi Nimród* 2. évf. 6. sz. 24–25.
2001 a. A téli fülőke. *Erdélyi Nimród* 3. évf. 2. sz. 23.
b.Erdeink gombái. A kucsmagombák. *Közbirtokossági Hírvivő* 3: 11.
c. A májusi pereszke. *Közbirtokossági Hírvivő* 5: 16.
d. *Special Transylvanian Toys and Games*. In: Play and Toys Today. 22nd World Play Conference 06. 06. –08. 06. 2001 University of Erfurt, Germany, Erfurt (CD)
e. Galócák (Amanitaceae) a magyar néphagyományban. *Mikológiai Közlemények. Clusiana* Vol. 40. No. 1–2. : 123–144.
f. (Gombás) Játékok és játékos szokások. *Korunk* 10: 112–116.
g. Gomba és gombakirály. *Holmi* XIII. No. 5. : 642–647.
h. A taplógomba-feldogozás mestersége és művészete. *Közbirtokossági Hírvivő*, I. évf. 10–11. sz. :17–20.
i. Sárga gévagomba. *Erdélyi Nimród* 3. évf. 6. sz. 12–13.

2002 a. A taplógomba-feldolgozás mestersége és művészete szokások és játékok szolgálatában. In: *Népi mesterség, népművészet. Meşteşug şi artă populară*. Kiadta a Magyar Köztársaság Bukaresti Kulturális Központja, Bukarest, 141–151.
b. A kései laskagomba. Gomba és hagyomány. *Erdélyi Nimród* 4. évf. 1. sz. 18.
c. A lepketapló. *Erdélyi Nimród* 4. évf. 2. sz. : 19.
d. Taplógombából készült játékszerek. *Napút* IV. évf. 4. sz. : 49–50.
e. A sárga rókagomba a magyar néphagyományban. *Erdélyi Nimród* IV. évf. 5. sz. : 12–13.
2003 a. A júdásfülegomba a néphagyományban. *Erdélyi Nimród* 4. évf. 1: 13.
b. The Amanitaceae in Hungarian folk tradition. *Moeszia. Erdélyi Gombász* 1. évf. 1. sz. : 55–68.
c. A májusi pereszke (Calocybe gambosa). . *Erdélyi Nimród*, Székelyudvarhely, V. évf. 5. sz. : 18–19.
d. Bükkfataplóból készült játékszerek. In: *Kriza János Néprajzi Társaság Évkönyve* Kolozsvár 157–160.
e. A regionális együttműködés lehetőségei (Erdély – anyaország). *Fekete Gyémánt* IV. évf. 4. sz. Budapest, 47–48.
f. A szívgomba a magyar népi gyógyításban. *Erdélyi Nimród* 5. évf. 6. sz. : 18–19.
g. Gomba és új év. *Romániai Magyar Szó*, dec. 27–28. , Színkép, B. old.
2004 a. Gomba és boszorkányság. In: *Áldás és átok, csoda és boszorkányság.* Balassi Kiadó, Budapest, 508–517.
b. A gomba a székely népi gyógyászatban. In: *Halmok és havasok*. Kecskemét, 505–522.
c. Világraszóló helyi érdekesség: egy háromszéki gombafaj – a harapégésgomba. *Erdélyi Nimród* 6. évf. 4. sz. : 14–18.
d. A ráncos tintagomba. *Erdélyi Nimród* 6. évf. 5. sz. : 20.
e. A fehércsokros pereszke (Lyophyllum connatum). *Erdélyi Nimród* 6. évf. 6. sz. : 27.
2005 a. A kései laskagomba (Pleurotus ostreatus). Gomba és hagyomány. *Erdélyi Nimród* 7. évf. 1. sz. 26–27.
b. A szívgomba a magyar népi gyógyításban. In: *Növények a folklórban / Plante în folclor*. (könyv és cd) Kiadta a Magyar Köztársaság Bukaresti Kulturális Központja, Bukarest, 219–237.
c. Mushrooms in Hungarian folk medicine. *Sănătatea Plantelor / Plant's Health*, Bucureşti, August, 32–44.
d. A keserűgomba (Lactarius piperatus, Lactarius pergamenus). *Erdélyi Nimród* 7. évf. 4. sz. : 16–19.
e. Magyar népi gombaismeret Aranyosszéken. *Művelődés* LVIII. évf. 10: 20–21.
2006 a. A tövisaljagomba (Entoloma clypeatum) a magyar néphagyományban. *Erdélyi Nimród* 8. évf. 3. sz. : 9.
b. A szürke pohárgomba (Cyathus olla) a magyar néphagyományban. *Erdélyi Nimród* 8. évf. 4. sz. : 21.
c. A bükkfatapló és a nyírfa kérgestapló a magyar néphagyományban. Tinder polypore and birch polypore in Hungarian popular tradition. *Moeszia. Erdélyi Gombász* III. évf. 3. : 36–61.
2007 a. Adalékok Háromszék etnomikológiájához. Háromszéki érdekesség: a harapégésgomba. In: *Háromszékiek Háromszékről*. Szerk. Cziprián-Kovács Loránd és Kozma Csaba. Státus Kiadó, Sepsiszentgyörgy–Csíkszereda, 273–282.
b. A gomba székelyföldi helyneveinkben. In: *ACTA SICULICA* – 2007. Szerk. Barti et Al., Kiadta a Székely Nemzeti Múzeum, Sepsiszentgyörgy, 751–754.
c. A sárga rókagomba (Cantharellus cibarius Fr.) a magyar néphagyományban / The common chanterelle (*Cantharellus cibarius* Fr.) in Hungarian popular tradition. *Moeszia. Erdélyi Gombász* IV. évf. 3. : 36–40.

2008 a. A kucsmagombák a székely néphagyományban. *Székelyföld*. 12. évf. , 5: 97–105.
b. A gyilkos galóca. *Erdélyi Nimród* 10. évf. 2. : 12–13.
c. A gomba mint étel a magyar néphagyományban. In: *ACTA SICULICA* – 2008. Szerk. Barti et Al., Kiadta a Székely Nemzeti Múzeum, Sepsiszentgyörgy, 653–670.
2009 a. *Gomba és hagyomány*. LKG–Pont Kiadó, Sepsiszentgyörgy–Budapest
b. A reneszánsz etnomikológiája, az etnomikológia reneszánsza. In: *A hagyomány burkai*. Kriza János Néprajzi Társaság, Kolozsvár, 93–108.
2010 a. Specific transylvanian games and toys. *Alimori. Journal of Ethnology and Anthropology*, 2009 (published in 2010) Vol. 1, nr. 2. : 67–74.
b. Az ízletes vargánya (Boletus edulis) és más vargányák (Boletus spp.) a magyar néphagyományban. *Moeszia. Erdélyi Gombász* 5. évf. 5–6. sz. : 54–63.
c. The meanings and functions of mushrooms as food in Hungarian folk tradition. *Acta Ethnographica Hungarica* 55(1), pp. 115–138.
d. A gomba a magyar népszokásokban. In: *Olvasó*. Tanulmányok a 60 esztendős Barna Gábor tiszteletére. Gerhardus Kiadó, Szeged, 102–115.

Zsupos Zoltán

1985 Népi növényismeret a Medvesalján. In *Gömör néprajza* I. , Debrecen
1987 Dél-Gömör gyűjtögető gazdálkodása. In *Gömör néprajza* X. Debrecen

Helynévmutató

Győző Zsigmond

Ciupercile în tradiţia populară a secuilor

Această carte este prima prezentare monografică a etnomicologiei unei regiuni etnografice, respectiv a Secuimii. Lucrarea de faţă este continuarea unui volum de studii sintetice care a pus bazele etnomicologiei maghiare. Domeniul ştiinţific din care ni se oferă o mostră prin publicarea a unor rezultate importante, datorate cercetării, se ocupă cu studiul relaţiei dintre ciuperci şi cultura umană. Volumul conţine şi rezumate, sinteze în limba engleză şi română. Drept ilustraţii servesc cele aproximativ 150 de imagini (desene) color şi alb-negre precum şi mai multe hărţi.

Autorul a beneficiat între 2004 şi 2007 de bursa "János Bolyai" a Academiei Maghiare de Ştiinţe, fiind ajutat pe parcursul mai multor ani şi de bursa Domus Hungarica în vederea realizării proiectului său de cercetare intitulat "Etnomicologia Bazinului carpatic", volumul de faţă fiind în parte datorat acestui sprijin.

În această carte valorile etnografice şi cele naturale sunt abordate într-o manieră aparte. Deoarece regiunea studiată este Secuimea, cercetarea legăturilor dintre lumea ciupercilor şi cultura populară prezintă numeroase aspecte interesante şi inedite.

În capitolele ce urmează autorul ne prezintă informaţii legate de trecutul şi prezentul etnomicologiei maghiare şi secuieşti, despre rolul ciupercilor în datinile folclorice din Bazinul carpatic, în medicina populară secuiască, în toponime şi despre rolul ciupercilor în alimentaţie.

După relatarea legată de existenţa unor aşa zişi regi ai ciupercilor, autorul îşi continuă cercetările cu privire la mai multe duzini de specii de macromicete şi a tradiţiilor legate de aceştia, astfel cititorul descoperă pas cu pas ce anume presupune adunarea ciupercilor, mai ales în Secuime. Sunt menţionate specii precum trufele, gălbiorii sau urechiuşele (Cantharellus cibarius), mai multe subspecii de hribi (Boletaceae), amanite, ciuperci de câmp (Agaricaceae), zbârciogi (Morchellaceae), buretele de rouă (Marasmius oreades), cele două feluri de lăptuci (Lactarius pergamenus şi piperatus), buretele pestriţ (Polyporus squamosus), buretele de mărărcină (Entoloma clypeatum), buretele de mai (Calocybe gambosa), lingura zânelor (Ganoderma lucidum), popenchi (Coprinus atramentarius), urechea lui Iuda (Auricularia auriclua-judae), ciuperca şoarecelui (Tricholoma terreum), ciuperca ulmului (Flammulina velutipes), Cyathus olla, Laetiporus sulphureus, Lyophyllum connatum, buretele viperei (Amanita phalloides), Polyporus sp., iasca de fag (Fomes fomentarius) şi iasca de mesteacăn (Piptoporus betulinus), precum sumar şi alte 36 de specii de ciuperci cunoscute în Secuime. De asemenea este prezentată şi o specie care este considerată ciupercă doar parţial, de către maghiarii din Secuime şi din Moldova, fiind de fapt o plantă – este vorba despre Corydalis cava şi Corydalis solida – având numele de *ciuperca inimii*, care în zonele amintite este un remediu preţuit al bolilor cardiace.

Volumul oferă cititorilor amănunte interesante despre mai multe *hungaricum*-uri. De exemplu, este menţionat inclusiv meşteşugul popular, arta prelucrării diferitelor specii de

iască. Acest domeniu de activitate, utilizarea populară a iascăi de fag şi de mesteacăn care este considerat *hungaricum* şi *siculicum* a devenit o ramură a artizanatului, a artei populare doar în Corund, însă expoziţia, respectiv materialul care o prezintă, se află la Sfântu Gheorghe, la Muzeul Naţional Secuiesc (prin mijlocirea subsemnatului şi a iescarilor din Corund).

Putem afla detalii inedite şi despre o specialitate locală demnă de a fi cunoscută pe plan mondial, care are o importanţă deosebită atât din perspectiva micologică, cât şi din cea etnomicologică. Este o specie de Polyporus a cărei identificare precisă constituie una din sarcinile viitoare ale micologilor, însă acum o jumătate de secol în fostul comitat Trei Scaune era general cunoscută de popor. Astăzi doar cei în vârstă o mai cunosc, cu excepţia locuitorilor câtorva sate, unde folosirea ei s-a păstrat până astăzi, fiind chiar una din preferatele localnicilor.

Potrivit tradiţiei orale, la Dalnic cele mai mari recolte de *harapégésgomba* (care înseamnă în traducere aproximativă „ciuperca focului de frunziş uscat", n. t.) a fost imediat după naţionalizarea proprietăţii private, pe vremea comunismului, deoarece în perioada respectivă incendierile erau dese: dacă ne-au luat pădurile, măcar să avem ciuperca numită *harapégés,* se spunea.

Reginele ciupercilor din Valea Crişului şi din Şimoneşti la rândul lor constituie nişte specialităţi secuieşti, deoarece doar ele au origine ţigănească pe teritoriul locuit de vorbitorii limbii maghiare, fiind pe deasupra şi singurele „femei" printre regii de ciuperci majoritari. Totuşi am întâlnit şi în altă parte regine de ciuperci, de exemplu în sudul Slovaciei şi pe valea râului Ipoly (afluent al Dunării în Slovacia şi Ungaria, n. t.).

În comunităţile secuieşti se folosesc şi denumiri care nu apar nicăieri altundeva pentru a face referire la mai multe specii de ciuperci ce sunt aproape complet necunoscute de tradiţia populară din alte regiuni. Astfel de exemple sunt expresiile *kék árpaalj* sau *lila árpaalj* (în traducere aproximativă „ciuperca violet – sau albastră – ce creşte la tulpina orzului") ce se referă la Lepista nuda, precum şi denumirea de *püspökgomba* (în traducere aproximativă „ciuperca episcop") folosită pentru Polyporus umbellatus. Numele de *püspökgomba* mai este cunoscut doar în zona Őrség (microregiune etnografică în estul Austriei şi vestul Ungaria de astăzi, n. t.) unde desemnează zbârciogul (Ptychoverpa bohemica, Morchella spp.).

În Secuime evitarea ciupercilor care îşi schimbă culoarea poate fi considerat un obicei general răspândit. În regiunea Dunántúl (partea nord-vestică a Ungariei), Felföld (partea nordică) şi Kárpátalja (zonele locuite de maghiari în Ucraina, vecinătatea nord-estică a Ungariei) majoritatea populaţiei consumă inclusiv ciuperci ce îşi schimbă culoarea.

O caracteristică a regiunii secuieşti este şi faptul că, asemenea altor denumiri, nici numele ciupercilor nu scapă de diminutivare, de nume dezmierdătoare care sunt răspândite în zonă.

Probabil că cele mai numeroase zicători ironice (de batjocură) la adresa unor sate, conexe cu ciupercile, au ieşit la iveală tot aici.

Cele mai multe cimilituri cu ciuperci s-au găsit tot prin Secuime, culegerea din Chibed a lui János Ráduly conţine nouă ghicitori cu ciuperci şi patru cu iască.

Poate că zona locuită de secui este singura regiune din toată aria lingvistică maghiară unde cuvântul „ciupercă" are şi sensul de „poliţist", fiindcă, după cum se vede, şi ei sunt foarte prolifici pe meleagurile noastre, numărul lor crescând precum cel al ciupercilor în pofida faptului că în general aici au mai puţină treabă decât în altă parte, sau cel puţin nu au mai mult de lucru comparativ cu alte zone ale ţării. Celor care supraveghează circulaţia rutieră li se cuvine chiar şi un nume aparte, ei sunt *csiperkék* ('ciuperci albe de câmp, Agaricus spp.').

Avem puţine zone unde ciupercile ajung drept ornamente ale ouălor de Paşti. Sub-

semnatul are în posesie nouă asemenea ouă vopsite (mulţumită lui Csilla B. Szendrő, din Esztergom – oraş în nordul Ungariei, n. t.), în mare parte provenind din zona Ghimeşului, dar unele dintre ele sunt originare din localitatea Pustiana (Moldova), realizate de ceangăi (plecaţi cândva din Secuime).

Nicăieri nu avem aşa de multe date referitoare la vopsirea cu motive de ciuperci precum în Ţinutul secuiesc. Ciupercile nu se folosesc doar pentru vopsirea ouălor, ci mai ales pentru produse textile şi din piele, dar cunoaştem alte situaţii mai speciale de asemenea.

Subsemnatul are o evidenţă despre un total de 148 de toponime ungureşti ce conţin nume de ciuperci în Bazinul carpatic (98 fiind diferite). Din acestea 17 sunt din Secuime (11 dintre ele fiind diferite) iar majoritatea acestora – 12 (9 fiind distincte) – se află în Trei Scaune.

Se cuvine să menţionăm un nume popular de ciupercă (*ködgomba*), un tip de denumire conex cu un toponim care, conform cunoştinţelor noastre, apare doar în Ţinutul secuiesc. De regulă numele de plante şi cele geografice se întâlnesc când un loc anume este denumit după o plantă. La fel se petrece şi în cazul ciupercilor. Ca mărturie stau toponimele „cu ciuperci” ce formează o listă însemnată. Asemenea plantelor, în general ciuperca dă numele locului: *Csiperkés* - loc cu *csiperke* (un fel de Agaricus), strada *Vargánya* (Boletus) etc. Însă există nu doar plantă, ci şi ciupercă (*ködgomba*, *Köd* este numele pădurii) a cărei nume s-a format potrivit unei reguli inversate (ca în cazul plantei Daphne cneorum). Această ciupercă poartă aşadar numele locului în care creşte.

Una dintre cele mai importante caracteristici a cunoştinţelor populare despre ciuperci în Secuime este faptul că ea cuprinde o paletă largă de varietăţi şi există multe elemente care nu se regăsesc deloc în altă parte. Dar avem şi exemple pentru situaţia în care – după câte ştim –anumite ciuperci deocamdată nu au un nume popular în Secuime, însă da în alte zone, deşi în puţine locuri şi în număr restrâns.

În total aproximativ 130 de specii au mai mult de 400 de denumiri populare, însă identificarea fiind incertă şi îndoielnică în mai multe cazuri, aceste cifre sunt doar estimative. Dintre acestea, pe meleagurile deluroase şi montane din Secuime, unde pădurile sunt la ele acasă, speciile centrale sunt următoarele: 1. Cantharellus cibarius 2–3. Lactarius piperatus, Lactarius pergamenus 4–5. Agaricus campestris, A. bisporus 6. Macrolepiota procera) 7. Russula cyanoxantha 8. Russula virescens, 9–10. Boletus edulis és B. reticulatus. 11. Marasmius oreades 12–15. Langermannia gigantea, Calvatia utriformis, Bovista plumbea, Lycoperdon perlatum 16. iască (Fomes fomentarius etc.).

Cele periferice sunt mai puţin cunoscute, dar printre cele mai importante din această categorie menţionăm de exemplu speciile: 1–2. Ptychoverpa bohemica, Morchella elata etc., 3. Pleurotus ostreatus, 4. Lactarius volemus, 5. Armillaria mellea, 6–7. Ramaria flava és R. botrytis, 8. Macrolepiota rhacodes, 9. Calocybe gambosa, 10. Entoloma clypeatum, 11. Pleurotus ostreatus, 12. Laetiporus sulphureus, 13–15. Coprinus atramentarius, C. comatus, 16–17. Agaricus silvaticus, A. haemorrhoidarius. Dintre acestea mai ales cele menţionate primele sunt considerate centrale inclusiv în unele zone din Secuime, în mai multe localităţi din regiune.

Care sunt funcţiile şi semnificaţiile ciupercilor în general, respectiv în cultura populară maghiară? Pe cele care se regăsesc şi în tradiţia populară maghiară (în trecut sau în prezent) le evidenţiez cu litere groase (inclusiv numărul lor de ordine), iar cele cincisprezece funcţii care (cel puţin sub o anumită formă) sunt prezente de asemenea şi în Secuime, le evidenţiez:

1. *aliment (condiment; delicatesă etc.);*
2. *otravă: pentru om sau animale;*
3. *marfă (sursă de venituri);*

4. *materie primă (vopsea) obiecte ornamentale şi utile,* bijuterii, *pentru jucării şi instrumente de aprins focul;*

5. *pentru stins (laptele);*

6. *motiv ornamental;*

7. *simbol de evocare a virilităţii (drept un semn iconic),* a nemuririi, *a fertilităţii, a belşugului,* al sufletului etc.;

8. *medicament;*

9. *prezicerea vremii;*

10. *purificator, antiseptic, insecticid;*

11. *fumigenă (împotriva albinelor şi a ţânţarilor);*

12. *halucinogen, substanţă cu efect de drog;*

13. parfum;

14. semnalarea, vestirea creşterii apelor, inundaţiei pentru pescari (în acest scop de-a lungul Dunării se foloseşte iască aprinsă, de exemplu în localitatea Decs în judeţul Tolna (în Ungaria, n. t.);

15. lubrifiant;

16. ştergător de tablă (Moldova, Bahána, şi Göcsej);

17. *pentru îndepărtarea animalelor,* iasca aprinsă legată la vârful unui par lung era folosit de păstori pentru a goni sălbăticiunile (ursul, lupii) (de exemplul la Fehérmező, în zona Ghimeşului);

18. ca temporizator al exploziei se folosea inclusiv iască de fag (la Roşia Montană în mina de aur);

19. *indicator al direcţiei (în Secuime);*

20. înlocuitor al gunoiului de grajd (pentru fertilizarea solului, în Moldova, Cleja);

21. material de astupat găuri (ale podelei de scânduri sau ale scutului);

22. talisman;

23. influenţare a spiritelor;

24. explicaţia (cauza, originea) unor fenomene naturale;

25. *afrodiziac;*

26. un fel de zeitate, fiinţă cu puteri magice;

27. contraceptiv (astfel se foloseau de exemplu în Moldova). Menţionez că nu deţinem date despre actualitatea funcţiilor 15. şi 25., iasca de fag spre exemplu la Corund fiind considerată – mai mult în glumă – ca stimulent al potenţei masculine.

Antecedentul, începuturile etnomicologiei se leagă, sunt legate de aria lingvistică maghiară, unde ea a luat fiinţă în timpul Renaşterii, iar etnomicologia modernă – cercetarea complexă, multidisciplinară – în primul rând tot aici, în Secuime cunoaşte o renaştere, respectiv o dezvoltare însemnată datorită căreia în ultima vreme pe plan internaţional i se dă o atenţie binemeritată, specială.[1]

Anexa prezentului volum este de asemenea demnă de atenţie, conţinând următoarele:

Indicele denumirilor populare ungureşti ale ciupercilor din Secuime, pe regiuni, zone etnografice; Lista speciilor de ciuperci cunoscute în Secuime care au denumiri populare; Indicele toponimelor şi al numelor de regiuni etnografice; Indice al numelor ştiinţifice ale ciupercilor; Bibliografie.

Autorul tratează într-un sens mai larg al termenului cercetarea legăturilor dintre lumea ciupercilor cu cea umană, decât, spre exemplu, părintele disciplinei ştiinţifice menţionate, R. G. Wasson. Subsemnatul a realizat cercetări pe teren de natură etnomicologică din 1980 şi a vizitat fiecare regiune etnografică maghiară mai importantă. Astfel este în măsură să ne relateze despre rolul ciupercilor studiate în viaţa cotidiană şi în munca oamenilor, în practicarea datinilor şi obiceiurilor populare, utilizarea lor în medicina populară, în alimentaţie precum şi în folclor (basme, legende, doine, zicale, glume etc.), în cunoştinţele şi credinţele referitoare la ciuperci etc.

[1] Vezi de exemplu: Dugan 2011: 107, 121.

Győző Zsigmond

Mushrooms in the Szekler Folk Tradition

The present book is the first monographic presentation of the folk mycology of a region (Szeklerland). It is the continuation of a foundation survey, of the first Hungarian ethnomycological volume of studies. The branch of science, into which this volume initiates the reader, and whose important research results it presents, deals with the examination of the relationship between mushrooms and culture. The volume also contains English and Romanian summaries. About 150 coloured and black-and-white images (drawings) and several maps, placed among the texts, serve as illustrations.

Between 2004 and 2007 the author was supported by the János Bolyai scholarship of the Hungarian Scientific Academy and for several years by the Domus Hungarica in accomplishing the research project entitled Ethnomycology of the Carpathian basin; the present volume can also be thanked to this support.

A specific approach of ethnographic and natural values is carried out in this volume. By examining the relationship between mushrooms and folk culture, it discusses a great number of interesting facts and phenomena, especially as the examined region is Szeklerland.

In the chapters of the volume the author writes about the past and present of Hungarian and Szekler ethnomycology, about the folk mycology of Szeklerland, about the roles of mushrooms in Hungarian folk customs from the Carpathian basin, in the Szekler popular healing, in placename giving as well as about mushroom as food. After reporting on a mushroom king form Szeklerland, it continues the exploration of the Szekler folk mycology with the examination of several dozens of mushroom species and the traditions related to them. The volume mentions the Tuber spp., several kinds of Boletuses, the Amanita spp., the Agariceae, the Ptychoverpa bohemica and Morchella esculenta etc., the Marasmius oreades, the Lactarius piperatus and Lactarius pergamenus, the Polyporus squamosus, the Entoloma clypeatum, the Calocybe gambosa, the Ganoderma lucidum, the Coprinus atramentarius, the Auricularia auricula-judae, the Tricholoma terreum, the Flammulina velutipes, the Cyathus olla, the Laetiporus sulphureus, the Lyophyllum connatum, the Amanita phalloides, the *harapégésgomba* (Polyporus sp.), the Fomes fomentarius and the Piptoporus betulinus; besides, it sketches out further thirty-six mushroom species accounted for in Szeklerland. The volume also mentions a mushroom which is regarded as a mushroom only with the Hungarians from Szeklerland and Moldova; otherwise, it is a plant: this is the Corydalis cava and solida, called *szívgomba* 'heart mushroom', a medicine highly esteemed here, used against heart diseases.

In several cases, the volume offers the reader interesting details about Hungarian specificities. For example, it also mentions the folk craft, the branch of folk art processing mushrooms, namely tindering. *Tindering*, the popular processing of the Fomes fomentarius and the Piptoporus betulinus, accounted for as a Hungarian, Szekler specificity, has become a separate folk craft, a

separate branch of folk art only in Korond/ Corund from Sóvidék/Praid's region; however, the exhibition material presenting it can be found in the Szekler National Museum from Sepsiszentgyörgy/ Sfântu Gheorghe (thanks to the people of Korond/ Corund and to the undersigned).

The reader is presented details of a sensational local specificity, which is of exceptional importance also from the viewpoints of mycology and ethnography and is related to a Polyporus sp., the identification of which is still the task of science, however, it was well-known among the people from Háromszék/ Covasna county half a century ago; today it is only known by the elderly, with the exception of the population of a few villages, where it is still used and preferred.

According to the oral tradition, immediately after the taking of private goods into public ownership there was the greatest growth of *harapégésgomba* in Dálnok/ Dalnic, since there were a lot of arsons then: *if our forests have been taken away, we should at least have harapégésgomba,* they said.

The mushroom king from Sepsikőröspatak/ Valea Crişului and Siménfalva/ Şimoneşti is also a Szekler specificity, as they are the only Gypsy mushroom kings among the mushroom kings accounted for in the Hungarian language area, what is more, they are women, since the majority of them are men. However, I also met women mushroom kings in other places, for example, in Sub-Carpathia and along the Ipoly.

In Szekler communities names not occurring anywhere else refer to several mushroom species which are not known or hardly known in folk tradition in other places. Such are, for instance, the names blue or violet *árpaalj* referring to Lepista nuda and the *püspökgomba* referring to Polyporus umbellatus. The only other region where the name *püspökgomba* is known is the Őrség, where it designates morels.

In Szeklerland the avoidance of colour-changing mushrooms can be considered as general. In the Dunántúl, Felföld and Sub-Carpathia people also consume some colour-changing edible mushrooms.

It is also characteristic of Szeklerland that, similarly to other names, the names of the mushrooms occur in diminutives and nicknames that are customary here.

Probably the most village-mocking sayings were also found in Szeklerland. The most riddles with mushrooms were found in Szeklerland; János Ráduly's collection from Kibéd/ Chibed contains nine riddles with mushrooms and four with tinder mushrooms.

Szeklerland is perhaps the only region of ours where the word "mushroom" also has the meaning of 'policeman', as these occur in great number here, their number is increasing like that of the mushrooms, in spite of the fact that they have less to do, or at least not more to do than in other regions of the country. The policemen guiding the traffic have a special name, they are the *csiperkék* 'agarics'.

We have few regions where Easter eggs are decorated with mushrooms. The undersigned possesses nine of such ones (thanks to Csilla B. Szendrő Csilla from Esztergom); they are mostly from Ghimeş, but there are also a few made in Moldova – also by the Csángós of Szekler origin, in Pusztina/ Pustina – among them.

We dispose of so many data referring to painting with mushrooms from no place other than Szeklerland. Not only eggs are painted here, but especially textiles and leather; other special cases also occur.

The undersigned accounts for 148 (98 distinct) Hungarian placenames with mushrooms altogether in the Carpathian basin. 17 out of them (11 distinct) are from Szeklerland, and the majority of them – 12 (9 distinct) – are from Háromszék/ Covasna county.

We have to draw special attention to a popular mushroom name, a name type related to placemanes occurring, to our knowledge, only in Szeklerland. In general, plant names and geographical names are related to each other in a way that the place bears the name of the plant. This is also the case with mushrooms, proven by a whole list of placenames "with mushrooms". As also in the case of plants, in general it is the mushroom that gives the name of the place (Csiperkés, Vargánya street etc.). However, there is also a mushroom, not only a plant (Daphne cneorum), whose name was formed following the rule the other way round, namely that the mushroom bears the name of its habitat.

One of the most important characteristics of the popular mushroom knowledge from Szeklerland is the colourfulness and variety; in several cases we can meet here the presence of what is totally absent in other regions. It also occurs that certain mushrooms have not had popular names (to our knowledge) with the Szeklers so far, but in other places they have, though in rather restricted numbers and places.

There are about 130 species altogether having more than 400 popular names; in several cases the identification is uncertain, doubtful, this is why the numbers are approximate. Out of these, the central ones in the hilly-mountainous area, also with forests, of the region of Szeklerland, are as follows: 1. Cantharellus cibarius, 2-3. Lactarius piperatus, Lactarius pergamenus, 4-5. Agaricus campestris, A. Bisporus, 6. Macrolepiota procera, 7. Russula cyanoxantha, 8. Russula virescens, 9-10. Boletus edulis and B. Reticulatus, 11. Marasmius oreades, 12-15. Langermannia gigantea, Calvatia utriformis, Bovista plumbea, Lycoperdon perlatum, 16. Fomes fomentarius etc.

The following, for example, belong to the peripheral, less known, but more important ones: 1-2. Ptychoverpa bohemica, Morchella elata etc., 3. Pleurotus ostreatus, 4. Lactarius volemus, 5. Armillaria mellea, 6-7. Ramaria flava and R. botrytis, 8. Macrolepiota rhacodes, 9. Calocybe gambosa, 10. Entoloma clypeatum, 11. Pleurotus ostreatus, 12. Laetiporus sulphureus, 13-15. Coprinus atramentarius, C. comatus), 16-17. Agaricus silvaticus, A. haemorrhoidarius. From the above mentioned ones especially the first ones are accounted for as central in some regions also with the Szeklers, in several localities of the region.

As follows, I will give data referring to the meanings and functions of mushrooms in general, and with the Hungarians respectively. I highlight with bold (the numbers of) those present in the Hungarian folk tradition (in the past, in the present), and I also underline those (fifteen) which are also present in Szeklerland (in some way at least).

1. **food (spice; delicacy etc.)**

2. **poison: for people and animals**

3. **ware (source of money)**

4. **raw material (paint) for making decorations and useful objects**, jewels, **for making fire, and toys;**

5. **material for curding (milk)**

6. **decorative motif**

7. **symbol: of male sexuality (as an iconic sign)**, of immortality, **of fertility, fecundity,** of the soul etc.

8. **medicine**

9. **weather forecast**

10. **used for cleaning, disinfecting, used as insecticide**

11. **fumigating (bees and mosquitos)**

12. **hallucinogen, used for its narcotic and dazing effect**

13. perfume

14. flood mark of fishermen (they use burning tinder for this purpose along the Danube, for example, in Decs from Tolna county)

15. lubricant

16. material used for wiping the blackboard (Bahána/ Bahna, Moldova, and Göcsej)

17. The burning tinder, tied onto a long stick, was used for **frightening away wild animals** (bears, woolves) while tending the flock (for example, in Fehérmező from Ghimeş)

18. also Fomes fomentarius was used as timer for explosions (for example, in the goldmine from Verespatak/Roşia Montană)

19. **mark of directions (Szeklerland)**

20. manure (to improve the ground, the soil, Klézse/ Cleja, Moldova)

21. filler (of strip floor, shield)

22. talisman,

23. influencing ghosts,

24. explanation (reason, origin) of natural phenomena,

25. **aphrodisiacum**,

26. a kind of deity, creature with magic force

27. contraceptive (used for this purpose, for example, in Moldova). I must note that we have no data regarding the present occurrence of functions 15. and 25. In a funny way, Fomes fomentarius is said to do good for virility in Korond/ Corund.

Ethnomycology itself, in its bud, was created in the Hungarian language area during the Renaissance, and the modern folk mycology, pursued in its complexity also lives its renaissance primarily here, in Szeklerland, increasingly deserving the attention of the world recently.

The appendix of the volume also deserves attention; it contains the following: List by regions of the mushroom names from Szeklerland / List of the Hungarian popular mushroom names from Szeklerland / List of the mushroom species known in Szeklerland, having popular names / Index of placenames and region names / Index of mushroom names / Reference.

The author deals with the research of the connections between the world of mushrooms – in the wider sense of the term – and the human, similarly to R. G. Wasson, the father of the mentioned branch of science. The author has been carrying out ethnomycological field work since 1980 and has visited each significant Hungarian ethnographical area. He dwells on the roles of the discussed mushrooms in everyday life, in work, in practicing customs; on their utilization in popular healing and cuisine as well as on the folk poetry related to them (tales, legends, folk songs, sayings, jokes, etc.), on knowledge, beliefs, etc.

Descrierea CIP a Bibliotecii Naţionale a României
ZSIGMOND, GYŐZŐ
Népi gombászat a Székelyföldön / Zsigmond Győző. - Miercurea Ciuc : Pallas-Akadémia, 2011
ISBN 978-973-665-326-1

635.8

Pallas-Akadémia Könyvkiadó – az 1795-ben alapított
Magyar Könyvkiadók és Könyvkereskedők Egyesülésének tagja
www.pallasakademia.ro

A kiadásért felel: Tőzsér József,
a Pallas-Akadémia Könyvkiadó igazgatója
Főszerkesztő: Kozma Mária
A könyvet szerkesztette: Sarány István
Borító, könyvtipográfia és nyomda:
Gutenberg Grafikai Műhely és Nyomda, Csíkszereda
www.gutenberg-art.ro
Felelős vezető: Tőzsér László igazgató